

# TEST

Billigste skiveost er testdommers favorit: »Jeg køber åbenbart den helt forkerte«

Mærkevareoste fra Klovborg og Riberhus taber til oste fra Rema 1000 og Nettos egne mærker.

TEST  
VINDER



## Rema 1000 mellemlagret skiveost danbo

Købt i: Rema 1000  
Pris: 29,95 kr. Indhold: 300 g Kilopris: 99,83 kr.



**Michael René:** Spids, skarp og syrlig i smagen. Helt tør og meget kompakt. Smuldrer lidt. Lagret og bitter i smagen. Den meste bitre og lagrede af ostene. Min favorit af alle.

**Christine Bille Nielsen:** Konsistensen er lidt tør. Små sprækker i osten. Fast. Mindre blød end de andre. Ret intens i smagen. Lidt for salt. Syrlig. Har dog også fedme. Men lidt for brændt og bitter smag.



## Øgo økologisk mild skiveost

Købt i Netto  
Pris: 29,50 kr. Indhold: 200 g Kilopris: 147,50 kr.



**Michael René:** Gul i farven. Huller. Smager af syre og svage bitre noter. Blød, når man tygger på den. Føles glat. Lidt over middel ost.

**Christine Bille Nielsen:** Cremet, blød og behagelig. Meget flødeagtig. Behageligt saltet. Noter af karamel og brunet smør i smagen. Uhm. Hvis man går efter det virkelig bløde og lækker flødeagtige, skal man vælge den. Min favorit.



## Salling øko mellemlagret skiveost

Købt i Føtex  
Pris: 29,95 kr. Indhold: 300 g Kilopris: 99,84 kr.



**Michael René:** Blød i konsistensen. Så cremet, at den bliver hængende i tænderne. Næsten smøragtig. Ikke så kraftig smag, men har stadig bitre noter, som jeg godt kan lide. Et hak over middel.

**Christine Bille Nielsen:** Flødeagtig og cremet. Meget tilpas saltet. Lang eftersmag. Normalt er jeg til kraftige oste, men ikke med danbo. De må ikke blive for kraftige. De skal være cremede og flødeagtige som den her.

Du kender typen. Sådan en helt almindelig en. Mild. Let syrlig. Lys gullig. En rigtig danboost. Og med Fødevarerstyrelsens egne ord: Danmarks nationalost.

Sådan en køber otte af ti danske hjem. En gennemsnitlig husstand lægger den endda i indkøbskurven 12 gange årligt, viser tal fra Arla. Danboosten er så dansk et fænomen, at den siden 2017 kun må produceres i Danmark – en såkaldt 'beskyttet geografisk betegnelse'.

»Danbo er en enormt populær ost i Danmark. Formentlig fordi den passer så godt på rugbrød. De to ting passer bare enormt godt sammen«, lyder det fra kok, madformidler og testdommer Christine Bille Nielsen.

Og hun tilføjer nok så vigtigt i den aktuelle testsammenhæng:

»Og den skiveskåre slags er bare meget nem at have med at gøre«.

Sammenlagt giver det en slags magi:

»Det passer bare godt til den danske madpakkekultur«, fastslår hun.

Politiken har testet seks slags danbo eller oste af danbotypen, der er skåret i skiver. Ostene er alle mellemlagrede og med et fedtindhold på 45+/24-26%. Fire af dem kalder sig danbo på etiketten, to gør ikke, men er sammenlignelige.

Det, der med, at ostene er skåret på forhånd fra mejeriets side, handler kun om én ting, set med Christine Bille Niensens briller på.

»Det er fordyrende for forbrugerne at købe osten færdigskåret, så det handler kun om, at det skal være nemt, og at man helst ikke gider røre ved osten«, siger hun.

#### Opgivet kampen

Hun har tydeligvis en pointe. I hvert fald koster en danboost fra Klovborg i et helt stykke 106,08 kroner per kilo, mens den samme ost i skiveskåret udgave koster 133,13 kroner kiloet. Altså er den færdigskårne 25 procent dyrere.

»Jeg ville selv kun vælge færdigskåret, hvis jeg stod et sted, hvor jeg ikke kunne stå med opvasken bagefter. Ellers ville jeg aldrig bruge det. Også fordi jeg mistænker, at der går noget friskhed og smag tabt i osten, når den er færdigskåret. Osten bliver lidt plastikagtig, steril og kønsløs af det«, synes Christine Bille Nielsen.

Meddommer, fødevarerexpert og sensoriker Michael René har et andet udgangspunkt for skiveskårede oste.

»Dem køber vi hjemme hos os. Vi gider ikke det der med at skære en større og større bue ned i de hele oste. Så skal man stå der og rette op på det hele tiden. Det er et helt projekt at rette sådan en ost op. Ja, de oste, man selv skærer, kan noget andet. Vi har bare opgivet kampen hjemme hos os«, fortæller han

De to dommere er heller ikke enige om, hvordan de kan lide deres mellemlagrede danbo-oste. Christine Bille Nielsen er normalt til helt krasse og stærke oste, ja, nærmest ammoniakke, men lige præcis danbo skal være mild, rund og cremet, synes hun. Meddommer Michael René vil stadig gerne have så meget kras og smag som muligt.

»Vi er slet ikke enige. Det viser testen også. I vores top to er der to meget forskellige oste. Den ene er cremet, mild og flødeagtig – og er Christines favorit – mens den anden er mere bitter og lagret, som jeg godt kan lide det«, konkluderer Michael René.

Christine Bille Nielsen mener, at netop uenigheden er en præmis, når man tester ost.

»Det er ekstremt individuelt, hvad man kan lide. Nogle af ostene smager af noget, andre er flødeagtige. Hvad er bedst? Det er utrolig individuelt«, slår hun fast, men peger også på andre vigtige parametre end smag.

»Jeg foretrækker altid økologi. Derfor glæder jeg mig meget over, at den ost, jeg bedst kunne lide, viser sig at være økologisk«, siger hun. Michael René kan relatere, men på et andet parameter.

»Jeg køber ofte mærkevarer, fordi jeg tænker, at det må være bedst. I oste vil det sige Klovborg eller Riberhus. Men jeg køber åbenbart den helt forkerte ost til daglig. Nu vil jeg cykle lidt længere for at få fat i Rema 1000's, som er den, jeg åbenbart bedst kan lide«.

lordagsliv@pol.dk

## FAKTA

### Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at blindsmage og bedømme seks forskellige mærker af skiveskåret ost af typen mellemlagret og 45+/24-26%.

**Christine Bille Nielsen** er kok og professionsbachelor i ernæring og sundhed, formidler om smag og madkvalitet, medforfatter på bl.a. 'Geniale grønne proteiner', 'Vi spiser vegetarisk' og 'Det fermenterede køkken'.

**Michael René** er lektor i fødevarer-videnskab og sensoriker. Han blogger om mad på michaelrene.com.

**Dommerne bedømte danboosten med fokus på udseende, smag og konsistens. De gav hver variant en samlet bedømmelse mellem 1 og 6 tjektegn, hvor 6 er bedst. Antallet af tjektegn er oprundede gennemsnit af dommernes karakterer. I de tilfælde, hvor to produkter har fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.**



### Klovborg danbo skiveost

Købt i Netto  
Pris: 31,95 kr. Indhold: 240 g Kilopris: 133,13 kr.



**Michael René:** Meget cremet. Lidt kraftig, bitter smag. Mere bitter end syrlig. Lagret. Det kan jeg godt lide. Svag salt, ikke for meget. Over middel.

**Christine Bille Nielsen:** Mere kraftig i smagen end flere af de andre, men samtidig også lidt gummiagtig i smagen. Den mest flødeagtige. Nærmest havartiagtig blød og cremet. Fløde nærmest.



### First Price skiveost mellemlagret

Købt i Meny  
Pris: 29,95 kr. Indhold: 300 g Kilopris: 99,84 kr.



**Michael René:** Hvid. Cremet. Mild bitter. Tør. Den har en svag smag. En middel ost.

**Christine Bille Nielsen:** Den er tør. Salt og syrlig. Noget mere kraftig end flere af de andre. Også lidt ubehagelig eftersmag. Lidt ammoniakket. Ikke så vild med den. Eftersmagen er ikke lækker.



### Riberhus økologisk mellemlagret danbo

Købt i Meny  
Pris: 36,95 kr. Indhold: 180 g Kilopris: 205,27 kr.



**Michael René:** Cremet og flødet. Syrlig. Svag bitter og svag salt. En mere traditionel og almindelig ost. Gør ikke et stort nummer ud af sig selv. Ikke så meget pang. Stille ost.

**Christine Bille Nielsen:** Helt uenig. Kraftigere smag end de andre. Nærmest rødkitagtig, let svovlet smag. Lidt ristet brød i eftersmagen. Gummiagtig konsistens. Jeg er ikke super vild med den.

