

Franske ostedrømmer

Øverst i Thorvald Meyers gate på Grünerløkka i Oslo finner vi Birkelundens lille franske ostebutikk. I det frimerkestore lokale har Serge og Karina McGlade-Grando fått plass til en nærmest urovekkende mengde franske fristelser. De to har rett og slett skapt seg et bittelite stykke Frankrike.

VI trodde vi hadde kjøpt en café og hadde planer om en liten bistro. Etter at vi hadde signert kontrakten skjønte vi at vi hadde kjøpt en butikk. Vi prøvde å søke om bruksendring, men det gikk ikke, så vi måtte finne på noe annet, forteller Serge.

Resultatet ble en ostebutikk, for mat skulle det være. Litt servering over ostedisken har det også blitt: kaffe, crêpes og sandwiches, for ikke å glemme ost- og vinkveider med ambulerende skjenkebevilling. Etter fem års drift ser det endelig ut til at drømmen om en minibistro går i oppfyllelse. Plan- og bygningsetaten er blitt mer medgjør, og skjenkebevilling er på vei. I dag er Serge glad for at de skyndet seg langsomt. Det er behagelig å ha et støtt fundament, den lille butikken har flere store kunder.

Fra smaksløs til smaksrik

– Pascal kjøper ost av oss, det samme gjør Markveien Mat- og Vinhus, Food Story og den franske ambassaden.

Hva er så ost? En enkel oppskrift ville vel lyde omtrent som følger: Man tager noen liter melk, litt løype og tilsetter en vennligsinnet bakteriekultur. Resultatet er ikke videre spennende, men denne ganske smakløse ferskosten er faktisk første skritt på veien mot de fleste av verdens berømte oster. Egentlig er det ganske utrolig hva lagring og nedarvede teknikker kan gi av variasjon og smaksrikdom.

«Hvordan kan man styre et land med 246 typer ost?» undret Charles de Gaulle i det amerikanske nyhetsmagasinet Newsweek i 1962. Hjertesukket fra den legendariske statsmannen er ofte siteret, med varierende antall osteslag og ditto tolkninger. Kanskje hadde den franske presidenten rett i sitt anslag, men trolig var tallet langt

