

En prisad ostmästare

Anna Kaijser på Halltorps mejeri var en av dem som stod som vinnare i SM i mathantverk då tävlingen gick av stapeln på Mitt kök mässan i Stockholm den 10-11 november. Hon vann guld i klassen syrad ost, med Farfars pärla. Anna fick också gratulationer av Eskil Erlandsson för sin guldmedalj på Framtidsforum i Skara. Det är också väldigt roligt att Anna och Halltorps mejeri blir en del i Smaka på Västsverige. Anna sitter också med som branschråd i mejeriprodukter.

Halltorps mejeri ligger ett stenkast utanför Trollhättan. Med Hunneberg som fond och den bördiga Tunhemsslätten som breder ut



sig där under, ligger gården Halltorp. Där bedriver Anna ekologiskt jordbruk och småskalig livsmedelsförädling. Mejeriet är inrymt i en del av den stora ladugården från 1911. I en annan del av samma ladugård har Anna sina mjölkgetter. Via en ledning direkt in till det nybyggda mejeriet pumpar hon varsamt över mjölken från mjölkkningsavdelningen.

I mejeriet tillverkas ost av getmjölk. Halltorp har såväl vällagrade hårdostar som krämiga dessertostar i sitt sortiment. Dessa egna getostar plus ett antal andra lokalproducerade varor finns att köpa i Gårdsbutiken.



Runt år 2000 arbetade Anna på Hushållnings-sällskapet i Sjuhärad. Hon jobbade då som projektledare i Sjuhäradsmat.

*Sven-Erik Larsson,
Lokalproducerat i Väst, 0722-314 688*