### **Ost er hot på grillen**

 5. juli 2019 Mælkeritidende.dk

Forbrugerne skærer i stigende grad ned på kødet og anvender ost som alternativ. Trenden kan måles hos NordexFood i et øget salg af grillost til hele Europa.

- Vi oplever en rigtig flot vækst i salget af den kategori, der bliver kaldt grill-oste. Væksten skyldes ikke så meget, at der bliver flere vegetarer, men først og fremmest, at flere og flere forbrugere begynder at have kødfri dage, siger adm. direktør for NordexFood Martin Aagaard Pedersen til Mejeri.dk, der i en artikel kigger nærmere på trenden.

Martin Aagaard Pedersen fortæller, at salgsfremgangen finder sted i hele Europa, men i forskellig grad.

- I nogle lande er væksten på 20 pct. - det gælder England og Sverige, og Tyskland er også ved at komme godt med. I andre lande, heriblandt Danmark, går det ikke helt så stærkt, siger han.

Mejeri.dk fortæller endvidere om et forskningsprojekt på KU, ´Gelcook', hvor der forskes i ost til madlavning. Projektet er støttet af Mejeribrugets ForskningsFond.

- Forbrugernes voksende interesse for at skære ned på kødforbruget åbner muligheden for at udvikle flere mejeriprodukter til madlavning, siger Grith Mortensen, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer og nævner halloumi og paneer som eksempler på de såkaldte mælkegeler, der bruges i varm mad.

- Projektet skal give mejerierne mere viden om produktionen af disse mælkegeler, og hvad der sker, når de anvendes i madlavningen, fortæller hun.