

FILOSOFFEN, MEJERISTEN OG SKIVEDRENGEN

Projektleder, underviser, konsulent. Titlerne kan være mange for en humanist, men en af de mere sjældne på visitkortet må alligevel være mejerist. Visitkortet tilhører idehistoriker Klaus Gjørup. Han har formået at forene interesse og faglighed, og det har indtil videre resulteret i en gourmetprisvindende ost og Årets Bedste Bogarbejde

Af Marianne Ester Back · men@hum.au.dk

Mejeristen Klaus

– Det starter ved Bovbjerg i Vestjylland, hvor den saltholdige luft fra Vesterhavet blander sig med græsset, som køerne spiser. En tankbil henter mælken. Det er meget vigtigt, at egnsmælken fra Bovbjerg holdes separat fra den øvrige mælk på mejeriet. Vi laver typisk et par kar af osten om natten. Der kan være 5900 liter mælk i karret. Mælken til-

sættes mælkesyre og løbe, og efter nogen tid dannes en geléagtig masse kaldet koaglet. Det skæres i små firkantede stykker, og under den efterfølgende omrøring udskilles vollen, og ostekornene trækker sig sammen og bliver mere faste. En hel del senere i processen kommer egnsmælken i form af runde oste retur til vores ostelager ved Bovbjerg Fyr, hvor osten lagres i et

halvt år, og smagen bygges op med hjælp fra den saltholdige havluft, forklarer Klaus Gjørup med en detaljeret faglighed fra mejeribranchen, som han nok ikke selv havde forestillet sig at skulle mestre, da han startede på Idehistorie i 1995. Den store respekt for mejerifaget gør også, at han flere gange nævner, at han jo ikke er uddannet mejerist. Han er stadig idehistoriker. Men job-





krisen lærte nogen mand at lave ost, og Klaus Gjørup valgte et job, der matchede hans interesse for økologi og god mad. Det har blandt andet resulteret i, at Klaus Gjørup har været med i produktionen af den gourmetprisvindende Vesterhavs ost. Betyder det, at han har forladt filosofien? På ingen måde.

Filosoffen Klaus

– Det er utroligt spændende som fænomen at overvære ostens tilblivelse. Der sker noget rent fænomenologisk i mælken langsomme forvandling til ost, fortæller Klaus Gjørup.

Det er de tanker, der har fået Klaus Gjørup til at spekulere på, om han kan lave en bog, der kan indfange den proces, han selv er så fascineret af.

– Jeg er inspireret af foto-kunstneren Roni Horn, der har taget billeder af overfladerne og krusningerne på Themsens på forskellige årstider. Og når jeg står der foran ostekarret, synes jeg, der er en vis poesi over at se ostefirkanterne hvirvle rundt. Så ideen består af den poetiske beskuen samtidig med den filosofiske jagt på ostens væsen. Jeg vil forfølge ostens forvandling og uge for uge tage billeder af osten helt tæt på, for at vise hvordan

overfladen ændrer hårdhed og farve, indtil den er klar et halvt år senere. Min tanke er simpelthen at lave et billedepos om ostens væsen.

Klaus Gjørups chef er blevet så interesseret i projektet, at Thise Mejeri er gået med ind i realiseringen af projektet i samarbejde med Klaus Gjørups eget bogforlag Wunderbuch. Men det er ikke første gang, at mejeriet har støttet Klaus Gjørups projekter.

Skivedrengen Klaus

Klaus Gjørup flyttede til Skive i 2005 med sin kone og to børn. Han er født og opvokset i byen, og hjemstavnen er på linje med ostens væsens et interessant begreb for ham.

For tre år siden udgav han bogen *Sprog og hjemstavn*, som indeholder to oversatte Heidegger tekster, som akkompagneres af billeder fra billedkunstneren Søren Lose. Hjemstavn og egnsost klingede så godt i salgschefens øre for Thises Mejeri, at de endte med at sponsorere bogen – der af Forening for Boghaandværk blev udvalgt som eksempel på Årets Bedste Bogarbejde – og serverede naturligvis ost til receptionen.

Thises salgschef har forstået at bruge Klaus Gjørups evner som et brand for firmaet, og på ▶

◀ hjemmesiden har de lavet en side om deres lidt atypiske medarbejder, bogen og hjemstavns betydning under overskriften *filosofisk øst*. Derudover fik projektet den mest fornemme placering og omtale, man kunne ønske sig: på mælkekartonen.

På det private plan har Klaus Gjørup også en holdning til begrebet hjemstavn.

– Hjemstavnen har været et belastet ord siden krigen. Og mit projekt om hjemstavn er en stille reaktion mod nutidens urbaniserede og forbrugsfikserede kultur. Faktisk er det et spørgsmål om ikke netop globaliseringen atter vil gøre hjemstavnen til et positivt begreb. Det er der flere tegn på – bl.a. Thise Mejeri. Man har altid et sted, man kommer fra, en opvækst hvor man danner sin identitet. Det har været sjovt at komme tilbage til Skive efter 17 år. Jeg har været rundt og gense de steder, hvor jeg legede som barn.

– Forbrugsiveren er samtidig

knap så udpræget som i storbyen. Jeg savner Aarhus til tider, men ikke forbrugsræset og jagten på prestige. I Skive er der en anden form for dynamik og besindighed. Der er utrolig mange ting, der kan lade sig gøre. Byens størrelse gør det også nemmere at finde sammen i den her kreativitet end i en storby, hvor al drukner i kreativitet, og hvor man ubevidst kommer til at kopiere hinanden.

Til trods for den store kærlighed til hjemstavnen betyder netværket i Aarhus også en stor del for ham, og i tilknytning til forlaget har han lavet en redaktionsgruppe fra Aarhus Universitet med Dorthe Jørgensen og Søren Fauth samt Søren Gosvig Olesen fra Københavns Universitet.

Til trods for bogsuccesen har Klaus Gjørup ingen planer om at forlade mejeriet. Og det er der flere gode grunde til, for som han siger:


– Jeg nyder det fysiske arbejde og en god arbejdsplads, og så giver det mig friheden til at lave det, jeg virkelig brænder for – bøger. 



FOTO: MAJDS DALEGAARD. FOTOFDELINGEN MOESGÅRD



Klaus Gjørup:

- Cand.mag. fra Idéhistorie og Historie i 2000
- Ph.d.-stipendiat 2003-2006
- Blev ansat på Thise Mejeri i november 2007
- Har startet bogforlaget *Wunderbuch*. Wunderbuch er en hyldest til bogens historie, tradition og håndværk.

► Læs mere på: forlaget-wunderbuch.dk