



Allan Caseus har 200 oste i alle størrelser og smage i butikken i Skomagergade 1.

Ostemand på nye opdagelser

Caseus Ost & Delikatesser er et overflødhedshorn af hjemmelavede og særligt udvalgte smagsoplevelser i konstant udvikling.

Skomagergade 1 i Roskilde har bugnet af specialiteter, siden Allan Hendrichsen, der siden tog efternavnet Caseus, rykkede til byen efter at have drevet Helges Ost på Værnedamsvej i København i 21 år. I to år formåede den energiske ostemand at drive begge butikker samtidig, inden han i november 2015 overgav sig definitivt til Caseus Ost & Delikatesser i Skomagergade. Næste år er det altså 12 år siden, han slog døren op i Skomagergade 1 – og ti år siden, at han slap butikken i København og koncentrerede sig om livet i Roskilde. Det er imidlertid slet ikke det eneste runde tal at markere i det kommende år, for Allan Caseus kan i 2025 også fejre både sin 60-års fødselsdag og sit 30-års jubilæum som ostemand. Men den tid den glæde.

200 slags oste

Butikken summer konstant af kunder, der har et svimlende udvalg af delikatesser, oliven, valnødder, pesto, krydrede pølser og spegede skinker at forholde sig til i den store glasdisk. Lader man blikket vandre længere ind i butikken starter udfordringen med at beslutte sig imellem de omkring 200 slags oste, som Caseus fører. Op til at Tour de France havde etapestart i Roskilde, udviklede ostemanden den efterhånden berømte Le Grande Caseus i samarbejde med Thise Mejeri. Osten er undervejs i 18 måneder og tæller ikke engang med blandt de mange oste på hylderne for tiden. I alt omkring 500 varenumre anslår Allan Caseus, at han er oppe på, når man regner butikens øvrige specialiteter med.

Brød fra bunden

Allerede i årene på Værnedamsvej fik han øjnene op for vigtigheden af et godt brød til den velvalgte ost. Inspireret af en opskrift fra



Denne gigantiske parmesanost har lagret i tre år.

Claus Meyer begyndte han at bage boller fra bunden til kunderne. Den oprindeligt uddannede slagter videreførte og udviklede sin bagerkunst i lokalerne i Skomagergade, og der dufter således ikke bare af danske og udenlandske oste men i høj grad også af nybagt brød. Det startede med boller og små brød, men nu er der blandt andet også to slags rugbrød, bondebød, rosmarinbrød, lille landbrød og valnødderbrød i weekenden. 14 varianter i alt, oplyser ostemanden, som angiveligt bager et ton brød om ugen.

- Der er focaccia i ovnen lige nu. Det er mit nyeste brød, siger Allan, der leverer brød til restauranterne Prop og Raadhuskælderen lige i nærområdet.

- Vi har et godt samarbejde med byen generelt. Jeg leverer også brød til kommunen og sygehusets personalearrangementer, smiler ostemanden, der lige så godt kunne kalde sig brødmænd.

Konstant søgende

På disken lokker nybagte kanelnurrer, men den rastløse madentrepreneur har konstant gang i noget nyt. Ved siden af kanelnurrerne står et bjerg af hjemmelavede romkugler, som er seneste skud på den vildtvoksende stamme af madoplevelser i ostekælderen.

- Jeg laver dem med 80 procent stroh rom, så de holder smagen. Romkugler skal smage af rom, men jeg tror, du får dårlig mave, før du bliver fuld, beroliger han.

Med det energiniveau får Allan Caseus i sagens natur en del fra hånden, og det betyder, at han faktisk en sjældnen gang imellem kan passe livet uden for butikken. Gennem årene har han løbet og cyklet solen sort i stribevis af motionsløb. Under mere afslappende forhold tilbragte den nysgerrige ostemand en uges solbeskinnet sommerferie på Bornholm denne sommer, og det førte naturligvis

til nye kulinariske opdagelser, som han må dele med sine kunder i forretningen.

Pasta og Havtorn fra klippeøen

- Det var ostehandleren i vildmarken i et telt med min cykel og en ost, et brød og et glas vin. Jeg besøgte blandt andet Pastariget i Svaneke, som er det eneste sted i Danmark, hvor de kan dyrke durum, fordi de har så mange solskinstimer. Manden står for driften af landbruget og konen laver en pasta, der smager himmelsk godt, fortæller Allan Caseus, der blandt andre har hjemtaget den bornholmske pasta i smagsvarianterne tang, safran, rødbede, ramsløg og kantarel.

En anden opdagelse var tilflytteren Mads Meisner fra Nexø, som med virksomheden Høstet laver havtormarmelade, som nu også kan findes på hyldeerne i Caseus Ost & Delikatesser.

- De er ret dygtige og det er pivelækkert. At rejse åbner altid nye døre, siger Allan.

Bag disken betjener medarbejderne konstant de mange kunder i Caseus Ost & Delikatesser. En af dem er datteren Sabrina, som har været med fra begyndelsen i Roskilde i 2015.

- Det er jo fantastisk at kunne arbejde sammen med min datter.

Vi har måske haft en uenighed eller to i løbet af årene, men vi har først og fremmest fået et langt tættere forhold, smiler ostemanden.

Sabrina startede faktisk allerede som barn med at sælge brød, når hendes far var på marked i København. Og efter et highschool-ophold i Alabama indgik hun som barselsvikar i butikken på Værnedamsvej i et års tid.

- Så man kan godt sige, at hun er lært godt op af farmand, fortsætter Allan Caseus.

Sabrina har allerede skænket sin far to børnebørn, og et tredje er på vej, så Allan ser allerede sit livsværk fortsætte.

- Det kunne være en drøm, hvis Vincent på fire år om få år står ved siden af sin mor, der bager i forretningen, siger ostemanden.

Sabrina har meldt klart ud, at hun vil fortsætte i sin fars fodspor, og Allan er sikker på, at der også vil være plads til de to andre børn, når de er klar.

De omkring 500 forskellige varer inkluderer også brød, skinker og pølser i en række varianter.



Hos Caseus findes lækre specialiteter fra Bornholm



Der er også en del våde varer på hyldeerne - med og uden alkohol.



Datteren Sabrina har været en del af Caseus Ost & Delikatesser siden åbningen i Roskilde i november 2013

Caseus Ost & Delikatesser

- Caseus Ost & Delikatesser ligger centralt i Skomagergade 1 i Roskilde
- Allan Hendrichsen, der senere tog efternavnet Caseus, åbnede butikken i 2013
- Allan drev tidligere Helges Ost på Værnedamsvej i København i 21 år
- Butikken fører et imponerende udvalg af omkring 200 oste
- Allan bager omkring et ton brød om ugen i 14 forskellige varianter
- Den kendte ost, Le Grande Caseus, blev udviklet i samarbejde med Thise Mejeri
- Ostemanden importerer specialiteter som bornholmsk pasta og havtormarmelade fra Høstet
- Allan laver sine egne romkugler med 80% stroh rom for intens smag
- Caseus leverer brød til lokale restauranter og events for kommunen og sygehuset
- Allan arbejder sammen med sin datter Sabrina, som har været med siden starten i Roskilde