

Festdag på Tholstrup Gjesing

Det var en festdag, da Tholstrup Cheese den 9. september 1994 indviede sidste etape af et ti-års program om udbygning af mejerierne Lillebælt, Korsvej og Gjesing. Denne regnvåde dag var fuldt ud helliget mejeriet i Gjesing.

Formålet med udbygning og ajourføring af mejerierne Lillebælt, Korsvej og Gjesing har været at inddrage den mest avancerede teknologi, der kan forenes med det bedste af de gamle håndværkstraditioner, så de to vidt forskellige funktioner går op i en højere enhed.

Avanceret teknologi forbedrer arbejdsmiljøet

Investeringen på 40 mio. kr. til udbygning af Gjesing har teknologisk bragt mejeriet på højde med udviklingen, og projektet, der har stået på i tre år, indfrier ønsker om en optimering af produktkvalitet, lønsomhed og kundeservice. En væsentlig del af investeringen er anvendt til et avanceret saltnings- og prikkeanlæg, der er det eneste af sin art i verden. Samtidig med, at disse anlæg står for kvalitetssikring, fjernes de mest belastende arbejdsprocesser, hvilket medfører en væsentlig forbedring af arbejdsmiljøet.

Bygningskapaciteten er udvidet med 1.200 m². Nyindretningerne

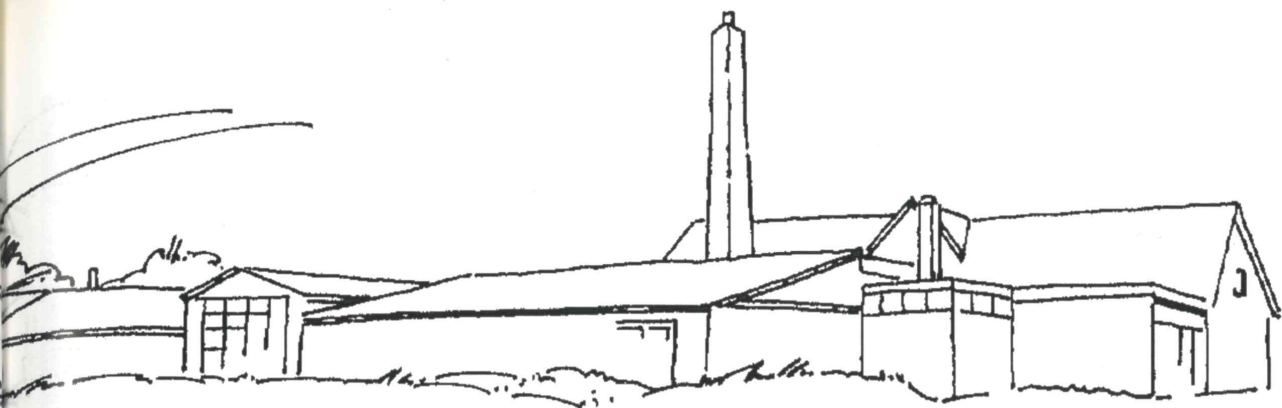


vil få stor betydning for produktionen af Tholstrup's flagskib »Blå Castello«, men også Blanc de Blanc og Blue Note, samt der er indregnet plads til produktion af nye ostetyper, som er under produktudvikling.

Hyldest til medarbejderne

Produktionsdirektør Hans Henrik Lund bød velkommen ved indviel-

sen i Gjesing. Det gjaldt blandt andet borgmesteren i Skanderborg, Aleksander Aagaard, som forestod den officielle indvielse, samt foretningsforbindelser, venner og medarbejdere. Medarbejderne blev hyldet for deres indsats og omstillingsevne i forbindelse med ombygningsprojektet. For mange er den daglige arbejdsrutine totalt ændret. Mens meget var 100% manuelt tidligere, er det nu et elektronisk avanceret procesanlæg,



som styrer osteproduktionen. Det nye saltningsanlæg har en maksimal kapacitet på 3,4 ton pr. time.

Også bestyrelsesformand, Lars Tholstrup, hyldede medarbejderne, som han betragter som ansvarlige for produkternes fortsat høje kvalitet.

»Det er en fornøjelse, at komme rundt på produktionsafdelingerne, og det er ikke uden grund,

at jeg går smilende rundt, for medarbejdernes interesse for virksomhedens liv og levned er beundringsværdig. Tak fordi denne udvidelse var nødvendig«, sagde Lars Tholstrup i sin tale.

Adm. direktør, Finn Schiøtt Hansen, fremhævede i sin tale, at Tholstrup Cheese i de sidste 10-12 år næsten årligt har foretaget en udvidelse.

»Vort mål er at være et hestehoved foran udfordringerne. I en periode med stigende konkurrence og større krav på alle niveauer kan dette kun lade sig gøre med en engageret medarbejderstab. I øvrigt sidder Tholstrup ikke og venter på udviklingen, men er selv med til at skabe den. Denne »Tholstrup-ånd« ønsker vi fortsat at styrke«, sagde Finn Schiøtt Hansen.



Tholstrup Cheese Gjesing har taget et nyt avanceret saltningsanlæg i brug. Foran det nye anlæg ses fra venstre mod højre produktionsdirektør Hans Henrik Lund, bestyrelsesformand Lars Tholstrup, borgmester Aleksander Aagaard og adm. dir. Finn Schiøtt Hansen.

Ved den officielle åbning blev dette års ærespræmier (Flora Danica tallerkener) fra Danske Mejeriers Fællesorganisation uddelt. Fra venstre mod højre ses formanden for Danske Mejeriers Fællesorganisation, gdr. Knud Erik Jensen, som overrakte præmierne. Mejerileder Povl Friis og Alex Salling, Brabrand, P-amba, samt Oluf Sørensen og mejerileder Ole E. Hansen, Slagelse, P-amba, modtog ærespræmien for konsummælksprodukter



Landsmejeriudstillingen er og bliver en tradition inden for dansk mejeribrug. Men ikke desto mindre er det væsentligt, at messekonceptet løbende evalueres. I år resulterede det i festlige og vellykkede fornyelser, som både producenter og firmaudstillere kunne glæde sig over i Messecenter Herning den 1. og 2. november.

Både oppe og nede

Ved området omkring receptionen hang der dekorationer ned fra loftet med hundredvis af dannebrogsglag, som prydede det ellers »tomme« luftrum.

På det mere jordnære område skal fremhæves, at aktivitetsniveauet på udstillingens højre side var øget mærkbart i sammenligning med de senere år. Årsagen hertil var blandt andet fløde- og smelteostenes tilstedeværelse, men også en forbedret opsætning af smørprodukterne. Smørmærkerne var færre i antal, men der var »krydret« med præsentationsudstillinger i glasmontrer. Også for konsumprodukternes vedkommende kunne sådanne præsentationsgrupper have givet et ekstra løft – til gavn for udstiller såvel som gæster.

1994

Landsmejer

Fornyelser blev

Nye produkter

Inden for konsum var der flere økologiske produkter end i fjor, og plastdunkene stod ikke længere så spredt. Inden for smør var holdinddelingerne reduceret, og blandingsprodukterne blev i år bedømt i en selvstændig gruppe.

Udviklingen inden for ostene lå blandt andet i nye smagstilsætninger til fløde- og smelteostene, og flere af disse var emballeret i glas. Der var også en enkelt røget gul ost, og en hvidskimmelost hvor hvidskimmelen fortsætter ind i osten.

Mens antallet af Feta-mærker

PRÆMIELISTE

Guldmedalje med ærespræmie – Ost

Ostetype	Karakter	Mejeri	Mejerileder	Ostemester
Danske Mejeriers Fællesorganisation 40+ Mozzarella H 200 g	12,8	MD Foods Rødkærnsbro	Niels Kjærsgaard	Svend Christensen
Danapak 60+ Flødeost krydderitærte	13,4	MD Foods Vrinnere	Bente Josefsen	Holger Troelsen
Diversey A/S 70+ Blå/hvidskimmelost	12,2	MD Foods Troldhede	Henning Jacobsen	Michael Bentzen
Foreningen af danske Virksomheder i Ostebranchen 45+ sk.fri Maribo	11,8	Bornholm	Leif Olesen	Team Bornholm



for henholdsvis en Cultura, mild, 1/2 l bæger, og en A-38, syrnet sødmælk. Herefter følger Jens Møller og Knud J. Krogsgaard, Hjedding Andelsmejeri, der modtog Ærespræmien for smør for en saltet bøttesmør. Ved siden af ses ostemester Svend Christensen og mejerileder Niels Kjærsgaard, MD Foods Rødkærsbro, som modtog ærespræmien for ost for en Mozzarella. Yderst til højre ses formanden for Landsmejeriudstillingen, Henning Clausen.

Udstillingen positivt modtaget

var faldet, var der næsten 25% flere gule oste. Et resultat af den reducerede Feta-eksport til Iran.

De negative konsekvenser

Formanden for Danske Mejeriers Fællesorganisation, gdr. Knud Erik

Jensen, åbnede med stor glæde Landsmejeriudstillingen 1994.

Han påpegede i sin tale, at det er vigtigt, at dansk mejeribrug søger veje til at imødegå de negative konsekvenser af GATT-aftalen. Eksempelvis ved at Danmark har indført enhedsmælk langt tidligere end påkrævet og før de øvrige EU-

lande. Et andet initiativ er indførelse af B-mælk for således at fastholde markedsandele, som eksportørerne har bygget op.

»Vi ved ikke, om vi beslutter os for at indføre B-mælk, men vi ved med usvigelig sikkerhed, at det er en fordel for os alle, hvis vi kan markedsføre produkter af høj kvalitet. Det er en fordel, hvis vi kan markedsføre produkter, som vore konkurrenter ikke har. I det lys er Landsmejeriudstillingen et væsentligt element«, pointerede Knud Erik Jensen.

En helhed

Formanden roste arrangørerne for at tilpasse udstillingen til udviklingen og at tilføre udstillingen nye elementer, og han udtrykte sin anerkendelse af, at dansk mejeribrug kan samles et par dage om en fælles opgave. Dette med henblik på at arrangører, frivillige medarbejdere, producenter og leverandørvirksomheder præsenterer dansk mejeribrug som en helhed.

Udstillingen danner rammen om fest og sammenhold, og med ønsket om at vi alle kan kalde den for Mejeribrugets Festsdage, erklærede Knud Erik Jensen Landsmejeriudstillingen 1994 for åben.

ED

Ostetype	Karakter	Mejeri	Mejerileder	Ostemester
Foreningen af Eksportører af Danish Blue Cheese og Mycella 50+ Danablu 30 uger	13,0	Bornholm	Leif Olesen	Team Bornholm
W/R. Grace A/S 45+ Danbo	12,0	Jernved	Ole Jørn Frederiksen	Carsten Frederiksen
Nordex Food A/S 40+ Feta H	13,0	Mejerigaarden	Lars Teglskov	Per Kollerup
Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste 50+ Danablu E	13,2	MD Foods Høgelund	Niels Kyed	Jens Peter Jensen
Henkel Ecolab A/S 20+ Hytteost naturel	13,0	Tholstrup Korsvej	Jens Peder Pedersen	Team Tholstrup
Novadan A/S 45+ Esrom E	12,2	Hellevad Omegns	Thomas Thomsen	Team Hellevad





Her er et par af de frivillige medhjælpere på Landsmejeriudstillingen 1994 i en ledig stund - og med interesse for at smage en af de mange skimmeloste. Ud fra deres friske humør at dømme er det ikke til at mærke, at bl.a. de har arbejdet på udstillingen i fire dage for at få alt til at klappe, men det er ikke desto mindre sandt!

Ostetype	Karakter	Mejeri	Mejerileder	Ostemester
<i>S. Sørensen, Thisted</i> 45+ D. Emmentaler E	13,6	MD Foods Aars	Finn Ilsøe Jensen	Team Aars
<i>Quest International</i> 30+ Halvfast modnet	12,0	Thorning, Randers & Viborg	Jens Peter Jensen	Finn Mogens Jensen

Guldmedalje med ærespræmie – Smør

Smørtype	Karakter	Mejeri	Mejerileder	Smørmester
<i>Danske Mejeriers Fællesorganisation</i> Saltet, bøtte	13,4	Hjedding	Knud J. Krogsgaard	Team Hjedding v/Jens Møller.
<i>Andelssmør</i> Saltet, 227 g, arabisk	13,4	MD Foods Holstebro	Ole Winther	Team Holstebro
<i>De danske Mejeriers Fællesindkøb</i> Usaltet, bøtte	13,2	Hjedding	Knud J. Krogsgaard	Team Hjedding v/Jens Møller
<i>Nemco Machinery A/S</i> Usaltet, bøtte	13,2	MD Foods Varde	Christian Møller	Kenneth Madsen
<i>Tetra Pak A/S</i> Kærgården, 250 g	13,0	Rødkærsbro, P-amba	Henrik Kanstrup	Team Rødkærsbro

Guldmedalje med ærespræmie – Konsumprodukter

Produkt	Karakter	Mejeri	Mejerileder	Produkttilvirker
<i>Danske Mejeriers Fællesorganisation</i> A-38, syrnede sødmælk	14,2	Slagelse, P-amba	Ole E. Hansen	Team Slagelse
Cultura, mild, 1/2 l	12,2	Brabrand, P-amba	Povl Friis	Team Brabrand
<i>APV Pasilac A/S</i> Skummetmælk	14,8	Hirtshals	Sv. E. Jørgensen	Peter Kofoed
<i>Solavac A/S</i> Yoghurt m. jordbær	13,0	Brabrand, P-amba	Povl Friis	Team Brabrand
<i>Sabroe + Søby Køleteknik A/S</i> Flødeis mix	14,6	Åbybro	Anker Lindhardt	Niels Henrik Lindhardt

Guldmedalje – Udstillingspræmie – Ost

Mejeri	Ostetype	Karakter
Hold 1		
Kløver Mælk Videbæk	60+ Smelteost m/skinke	13,0
Tholstrup Korsvej	20+ Hytteost kirsebær	12,8
MD Foods Tyrstrup	45+ Kvarg vanille m/jordbær	12,6
MD Foods Bislev	65+ Flødesmelteost Puck	12,6
MD Foods Tyrstrup	45+ Kvarg	12,4
MD Foods Tyrstrup	45+ Kvarg vanille m/jordbær	12,4
MD Foods Tyrstrup	45+ Kvarg vanille m/kirsebær	12,4
MD Foods Vordingb.	40+ Tube Lillebror	12,4
MD Foods Birkum	Smelteost Flora Danica sahne	12,4
Hold 2		
MD Foods Vrinners	65+ Flødeost m/purløg	13,4
Tholstrup Korsvej	70+ Flødeost m/peber	13,2
Tholstrup Korsvej	70+ Flødeost Camilla hvidløg	13,2
Tholstrup Korsvej	70+ Flødeost Camilla peberrod	13,0
Tholstrup Korsvej	Flødeost m/rom	12,8
MD Foods Vrinners	65+ Flødeost m/peber	12,8
Tholstrup Korsvej	70+ Flødeost m/peber	12,8
Hold 3		
Hellevad Omegns	60+ Esrom E	12,2
Ranum	32+ Grana E	12,0
Thorning, R & V	40+ Kefalotyri	12,0
MD Foods Allested	40+ Kefalotyri	12,0
Ø. Tørslev, R & V	50+ Cheddar, hvid E	12,0
MD Foods Allested	45+ Svenbo E	12,0
Hold 4		
MD Foods Høng	50+ Camembert, dåse	12,0
Tholstrup Lillebælt	70+ Blå/hvidsk. Blue Note E	12,0
Tholstrup Lillebælt	70+ Blå/hvidsk. Saga Classic E	11,8
Hold 5		
Bornholm	50+ Danablu H	12,8
MD Foods Høgelund	50+ Danablu H	12,8
Hold 6		
Katrineholm	60+ blød ost i saltlage	11,8
MD Foods Bislev	40+ Feta brik Three Cows n.	11,6
MD Foods Bislev	40+ Feta brik Three Cows m.fl.	11,6
MD Foods Bislev	40+ Feta brik Co-op	11,4
Katrineholm	60+ blød ost i saltlage	11,4
Hold 7		
Mejerigaarden	40+ Feta H	12,4
Nørager	40+ Feta	12,2
MD Foods Grøndal	50+ Feta blød	12,0
MD Foods Grøndal	55+ Weich Käse blød	12,0
Hold 8		
MD Foods Brørup	45+ Danbo	11,6
Borden, Gredstedbro	45+ sk.fri Maribo	11,4
Thorning, R & V	45+ Danbo	11,4
Hold 9		
Asaa Danbo	45+	11,8
Thorning, R & V	45+ Halvfast modnet	11,8
Ribe P-amba	45+ Danbo	11,6
Kløvborg, P-amba	45+ Danbo m/k	11,6
Them	45+ Halvfast modnet m/k	11,6
Hold 10		
Ingstrup	30+ Danbo E	11,8
Ingstrup	30+ Danbo	11,8
Hold 11		
MD Foods Høgelund	50+ Danablu H	13,2
MD Foods Høgelund	50+ Danablu H 21g	13,0
MD Foods Høgelund	60+ Soft Blue H	13,0
MD Foods Trolldhede	70+ Blå/hvidsk. Høng	12,8
MD Foods Høgelund	50+ Danablu H 150g	12,8
MD Foods Høgelund	50+ Danablu H 125g	12,8



Denne 40+ Mozzarella H 200 g med hovedkarakteren 12,8 modtog Fællesorganisationens ærespræmie inden for ost. Bag produktionen af den står MD Foods Rødkærsgaard med mejerileder Niels Kjærsgaard og ostemester Svend Christensen.

Mejeri	Ostetype	Karakter
MD Foods Høgelund	60+ Danablu H 2 kg	12,8
MD Foods Aars	45+ D. Emmentaler E	12,6
MD Foods Branderup	45+ Fontal E	12,6

Mejeri	Ostetype	Karakter
Hold 12		
MD Foods Vellev	50+ Fast modnet grubeost H	12,8
MD Foods Høgelund	50+ Danablu	12,6
Ø. Tørslev, R & V	50+ D. Cheddar hvid	12,2
Østerbølle	Himmerlandsblue	12,2

Guldmedalje – Udstillingspræmie – Smør

Mejeri	Smørtype	Karakter
Hold 2		
MD Foods Holstebro	saltet 250 g engelsk	13,2
MD Foods Varde	saltet 250 g tysk	13,4
Hold 3		
MD Foods Holstebro	saltet 227 g Singapore	13,2

Guldmedalje – Udstillingspræmie – Konsumprodukter

Mejeri	Produkt	Karakter
Hold 1		
Fredericia, P-amba	Skummetmælk	14,3
Englevaad, P-amba	Skummetmælk	14,3
Enigheden, Århus	Letmælk	14,3

Mejeri	Produkt	Karakter
Mejerigaarden	Letmælk, 2 l dunk	14,3
Enigheden, Århus	Sødmælk	14,3
Randers Mælkecentral	Sødmælk	14,3
Slagelse, P-amba	Piskefløde	14,6
Hold 2		
Holstebro, P-amba	Tykmælk	13,8
Hobro, P-amba	A-38	13,8
Brabrand, P-amba	AB kultur m. ristet krokant	13,8
Brabrand, P-amba	Creme Fraiche 18%, Kløver	13,8

Mejeri	Ostetype	Karakter
Hold 3		
Slagelse, P-amba	Yoghurt naturel	12,8
Brabrand, P-amba	Skm.yoghurt m. peach melba	12,8
Hold 4		
Tyrstrup, P-amba	Chokolademælk	14,2
Slagelse, P-amba	Ris à la mande	14,6
Mejerigaarden	Flødeis mix	14,0
Esbjerg, P-amba	Flødecreme m. vanille	14,4

Sølvmedalje – Ost

Hold 1

Smelte- og dessertoste

Slagelse, P-amba	12,2
MD Foods Tyrstrup	12,2
MD Foods Tyrstrup	12,2
MD Foods Tyrstrup	12,2
MD Foods Birkum	12,4
Kløver Mælk Videbæk	12,4
MD Foods Birkum	12,2
MD Foods Birkum	12,2
MD Foods Birkum	12,2
Mejerigaarden	12,2

Hold 2

Flødest med og uden tilsætninger

Tholstrup Korsvej	12,6
Tholstrup Korsvej	12,6
MD Foods Vrinners	12,6
MD Foods Holstebro	12,6
Tholstrup Korsvej	12,6

MD Foods Vrinners	12,6
Tholstrup Korsvej	12,6
MD Foods Vordingborg	12,6
MD Foods Vordingborg	12,8
Kløver Mælk Videbæk	12,6

Hold 3

Særprægede oste med modningsproces

MD Foods Allested	11,6
Thorning, R & V	11,8
MD Foods Rødkærbro	11,6
Ø. Tørslev, R & V	11,8
MD Foods Nordenskov	11,6
Hellevad Omegn	11,8
Bov, P-amba	11,8
Bov, P-amba	11,8

Hold 4

Hvidskimmelost og blå/hvidskimmelost

MD Foods Troldhede	11,6
MD Foods Troldhede	11,6
Tholstrup Lillebælt	11,6

Hold 5

Danablu, Mycella o.lign.

MD Foods Høgelund	12,4
Kirkeby	12,4
MD Foods Høgelund	12,4

Hold 6

Særprægede oste uden modningsproces

MD Foods Rødkærbro	11,2
MD Foods Bislev	11,4
MD Foods Bislev	11,2
MD Foods Bislev	11,2
MD Foods Grøndal	11,2
Katrineholm	11,2
MD Foods Rødkærbro	11,2
Katrineholm	11,2
Katrineholm	11,2
Ørum Sogns Gedeosteri	11,2

Hold 7

Feta 4 kg og derover samt al Feta i olie

Nørager	12,0
---------	------



Efter den officielle åbning ved Knud Erik Jensen, Fællesorganisationen, var der trængsel ved receptionen, som Karolines Køkken sædvanen tro arrangerede på fornemmeste vis. På menuen var der bl.a. Fetinasalat, salat med lagret cheddar, dip med soltørrede tomater, broccoliterter og flødestekage med svesker og rom.

Mejerigaarden	11,8
Mejerigaarden	11,8
Ørum Sogns Gedeosteri	11,8

Hold 8

Exportoste 45+ og 40+

MD Foods Nordenskov	11,2
MD Foods Nordenskov	11,2
Ribe, P-amba	11,2
MD Foods Brørup	11,2

Hold 9

H-mærkede oste 45+ og 40+

MD Foods Års	11,2
Bornholm	11,2
Asaa	11,2
Ribe, P-amba	11,4
Thorup, R & V	11,4
Glejbjerg, P-amba	11,2
Klovborg, P-amba	11,4

Hold 10

30+ ost og derunder

Thorning, R & V	11,2
Thorup, R & V	11,4
Endrup	11,2
Them	11,6
Thorup, R & V	11,2

Hold 11

Udskårne oste

Ø. Tørslev, R & V	12,2
Ø. Tørslev, R & V	12,4
Ø. Tørslev, R & V	12,2
Ø. Tørslev, R & V	12,2
MD Foods Års	12,6
MD Foods Velle	12,2
MD Foods Rødkærbro	12,2
MD Foods Grenå	12,2
Kirkeby	12,2
Bornholm	12,4
Bornholm	12,4
Bornholm	12,4
Bornholm	12,4
Bornholm	12,4

Hold 12

Lagrede oste

MD Foods Allested	12,0
MD Foods Velle	12,0
Them	12,2
Them	12,0

Bronzemedalje - Ost

Hold 1

Smelte- og dessertoste

Tholstrup Korsvej	11,8
MD Foods Tyrstrup	12,0
Thranes Røgeost	11,8
Thranes Røgeost	12,0
MD Foods Birkum	11,8
MD Foods Vordingborg	11,8
MD Foods Birkum	11,8
MD Foods Birkum	11,8
MD Foods Birkum	11,8
MD Foods Bislev	11,8
MD Foods Bislev	10,8
MD Foods Bislev	11,8

Hold 2

Flødeost med og uden tilsætninger

MD Foods Holstebro	12,2
MD Foods Holstebro	12,4
MD Foods Vordingborg	12,4

Tholstrup Korsvej	12,4
MD Foods Holstebro	12,2
Kløver Mælk Videbæk	12,2
Tholstrup Korsvej	12,2
MD Foods Vrinner	12,2
MD Foods Vrinner	12,2
MD Foods Vrinner	12,4
MD Foods Vrinner	12,2
Kløver Mælk Videbæk	12,2
Tholstrup Korsvej	12,2
Tholstrup Korsvej	12,2
Tholstrup Korsvej	12,2
MD Foods Vordingborg	12,4
MD Foods Holstebro	12,2
Tholstrup Korsvej	12,2
MD Foods Vordingborg	12,2

Hold 3

Særprægede oste med modningsproces

MD Foods Års	11,4
MD Foods Branderup	11,4
Skodborg	11,4
MD Foods Branderup	11,2
Hellevad Omegn	11,4
Gredstedbro	11,2
MD Foods Nr. Vium	11,2
Gredstedbro	11,2
Bov, P-amba	11,4
MD Foods Nr. Vium	11,2
Gredstedbro	11,2

Hold 4

Hvidskimmelost og Blå/hvidskimmelost

MD Foods Høng	11,4
MD Foods Troldhede	11,4
Kløver Mælk Snejbjerg	11,2
MD Foods Troldhede	11,2
Tholstrup Lillebælt	11,2
Tholstrup Lillebælt	11,2

Hold 5

Danablu, Mycella o.lign.

Østerbølle	12,2
MD Foods Grenå	12,2
Skodborg	12,0
MD Foods Høgelund	12,0

Hold 6

Særprægede oste uden modningsproces

MD Foods Rødkærbro	11,0
MD Foods Bislev	11,0
Mejerigaarden	11,0
Katrineholm	11,0
MD Foods Grøndal	11,0

Hold 7

Feta 4 kg og derover samt al Feta i olie

MD Foods Grøndal	11,6
Nørager	11,4
Kirkeby	11,4
Katrineholm	11,4
Katrineholm	11,6

Hold 8

Exportoste 45+ og 40+

Bornholm	11,0
Asaa	11,0
MD Foods Nordenskov	11,0
Jernved	11,0
Hellevad Omegn	11,0

Hold 9

H-mærkede oste 45+ og 40+

Asaa	10,8
Thorup, R & V	11,0
Ribe, P-amba	11,0
Thorup, R & V	10,8

Glejbjerg, P-amba	10,8
Durup, P-amba	11,0
MD Foods Nordenskov	10,8
Asaa	11,0
Bjerre Herred	11,0
Endrup	10,8
Ribe, P-amba	10,8
Them	10,8

Hold 10

30+ ost og derunder

Dybbækdal	11,0
Thorup, R & V	11,0
Thorup, R & V	11,0

Hold 11

Udskårne oste

Ø. Tørslev, R & V	12,0
Ø. Tørslev, R & V	11,8
Gredstedbro	12,0
Gredstedbro	12,0
Them	12,0
MD Foods Rødkærbro	12,0
MD Foods Troldhede	11,8
MD Foods Troldhede	11,8
Tholstrup Lillebælt	11,8
MD Foods Høgelund	12,0

Hold 12

Lagrede oste

MD Foods Allested	11,6
MD Foods Rødkærbro	11,8
Thorning, R & V	11,8
Thorup, R & V	11,6
Tistrup, P-amba	11,8
Holsted, P-amba	11,6
Glejbjerg, P-amba	11,8
MD Foods Grenå	11,6

Sølvmedalje - Smør

Hold 1

Saltet smør i 250 g og bøtter

MD Foods Holstebro	13,2
--------------------	------

Hold 2

Saltet smør i 250 g og bøtter

MD Foods Holstebro	12,8
Hjedding	12,6
MD Foods Varde	12,8

Hold 3

Saltet og saltet smør i øvrige

pakkestørrelser samt krydderismør

MD Foods Holstebro	13,2
MD Foods Holstebro	13,2

Bronzemedalje - Smør

Hold 1

Saltet smør i 250 g og bøtter

MD Foods Holstebro	13,0
MD Foods Varde	13,0
MD Foods Holstebro	13,0

Hold 2

Saltet smør i 250 g og bøtter

MD Foods Holstebro	12,2
Vesthimmerland	11,8
Vesthimmerland	11,8
MD Foods Varde	12,2
MD Foods Varde	12,4

Hold 4

Blandingsprodukter

Rødkærbro, P-amba	12,5
-------------------	------



Sølvmedalje – Konsumprodukter

Hold 1

Skummetmælk, letmælk, sødmælk, kaffefløde og piskefløde

Bornholm	14,1
Hobro, P-amba	13,8
Holstebro, P-amba	14,1
Hobro, P-amba	14,2
Slagelse, P-amba	14,2
Hobro, P-amba	13,8
Randers Mælkecentral	14,2

Hold 2

Kærnemælk, tykmælk, Acido, A-38, AB-kultur, ylette, ymer, syrnet fløde 9%, creme fraiche 18%

Slagelse, P-amba	13,8
Brabrand, P-amba	13,8

Hold 3

Yoghurtprodukter

Brabrand, P-amba	12,6
Brabrand, P-amba	12,6
Brabrand, P-amba	12,6

Hold 4

Kærnemælk, AB/cultura med smags-tilsætninger, cacaoskummetmælk, cacaomælk, milk shakes, sovser m.m.

Slagelse, P-amba	13,8
Slagelse, P-amba	13,8
Esbjerg, P-amba	13,8
Åbybro	13,8

Esbjerg, P-amba	14,0
Esbjerg, P-amba	14,0

Bronzemedalje – Konsumprodukter

Hold 1

Skummetmælk, letmælk, sødmælk, kaffefløde og piskefløde

Enigheden, Århus	13,6
Hobro, P-amba	13,6
Randers Mælkecentral	13,6
Hobro, P-amba	13,6
Hirtshals	13,6
Borup	13,6
Slagelse, P-amba	13,6
Fredericia, P-amba	13,6
Tyrstrup, P-amba	13,6
Landmandslyst	13,6
Mejerigaarden	13,6
Landmandslyst	13,6
Tyrstrup, P-amba	13,6
Slagelse, P-amba	13,6
Englevaad, P-amba	13,6
Fredericia, P-amba	13,6

Hold 2

Kærnemælk, tykmælk, Acido, A-38, AB-kultur, ylette, ymer, syrnet fløde 9%, creme fraiche 18%

Slagelse, P-amba	13,4
Randers Mælkecentral	13,4
Tyrstrup, P-amba	13,0
Hobro, P-amba	13,0
Fredericia, P-amba	13,4
Holstebro, P-amba	13,4

Hold 3

Yoghurtprodukter

Brabrand, P-amba	12,0
Brabrand, P-amba	12,0
Brabrand, P-amba	11,8
Slagelse, P-amba	12,2

Hold 4

Kærnemælk, AB/cultura med smags-tilsætninger, cacaoskummetmælk, cacaomælk, milk shakes, sovser m.m.

Brabrand, P-amba	13,4
Esbjerg, P-amba	13,4
Esbjerg, P-amba	13,4



AiO Tryk as

Cikorievej 8 · 5220 Odense SØ · Tlf. 66 12 10 30 · Fax 66 12 66 05

Ren luft over produktions-processen -gi'r færdigvarer med længere levetid.

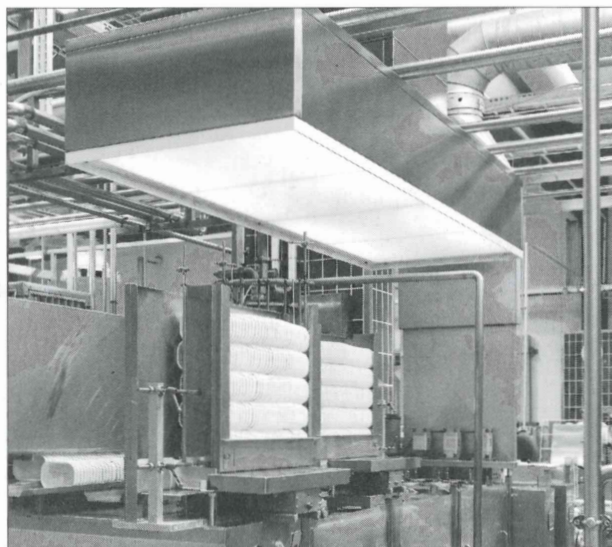
CLEANMASTER®

Aseptisk luft

- Ens lufthastighed over produktionsfeltet
- Konstant luft-hastighed billig drift
- Opbygges nøjagtig efter det ønskede ren-luft område

CLEANMASTER er en serie specielt udviklede produkter, der løser luftrensningsopgaver efter behov og givne normer.

CLEANMASTER giver dig ren luft uanset hvilke krav og standarder, der skal overholdes. Produkterne er tilpasset den enkelte opgave indentor hovedgrupperne: LAMINAR AIR FLOW SIKKERHEDSKABINETTER STINKSKABE



"En vare som denne vil omgående give reklamationer og hvem ønsker det? Selv de fineste råvarer er modtagelige overfor kim og bakterier i fødevarerproduktionen.

Det er derfor vigtigt at beskytte mod luftbårne partikler fra produktionens start til færdigvaren ligger i butikken."

INDUSTRI-FILTER %



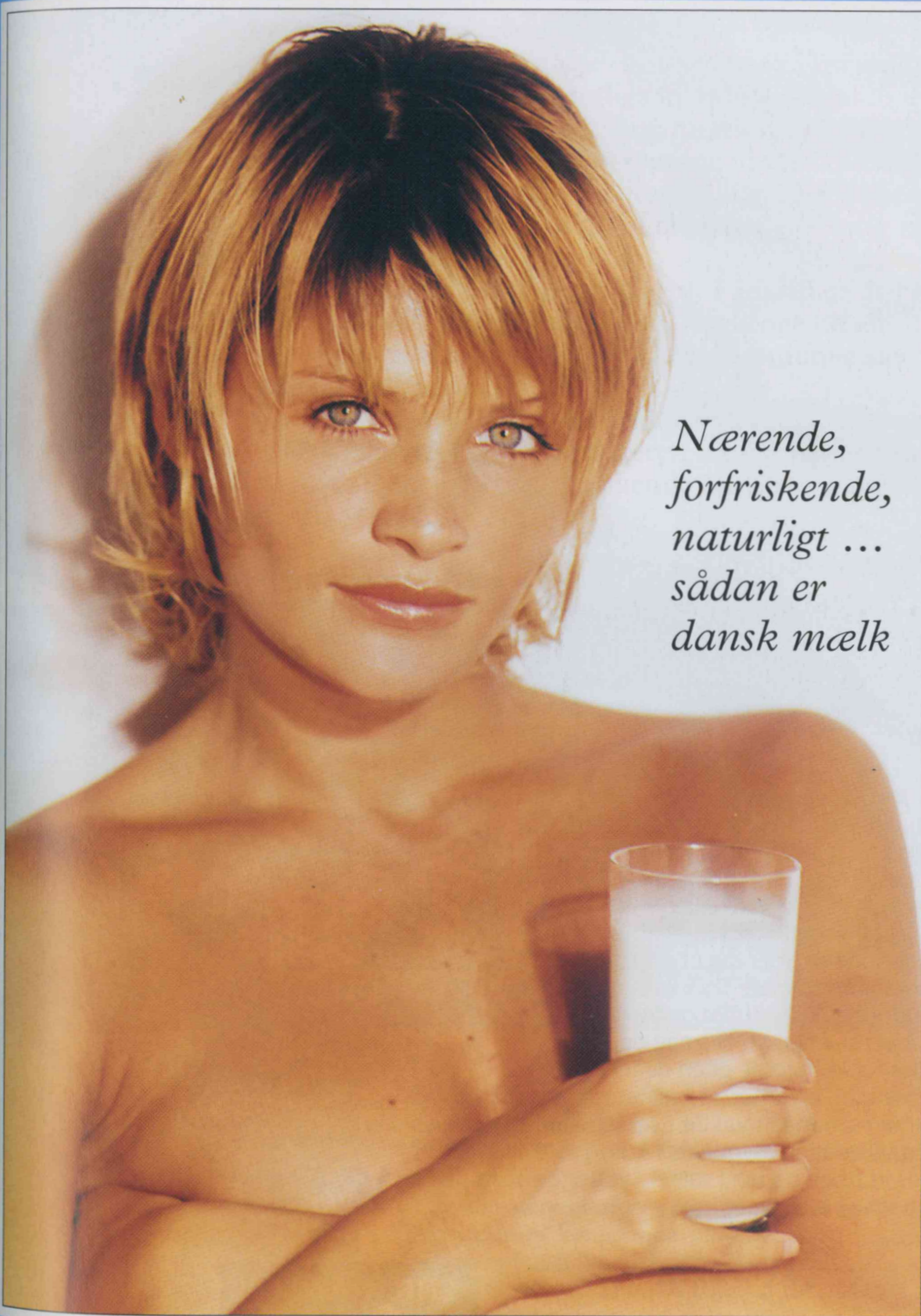
HØVEDKONTOR:
AVEDØREHOLMEN 88
DK-2650 HVIDOVRE
Tlf.: 31 49 66 00

ÅRHUSAFD:
STAVNEAGERVEJ 5-7
DK-8250 EGA
Tlf.: 86 22 29 00

FABRIK:
NY ESBJERGVEJ 12
DK-4720 PRÆSTØ
Tlf.: 55 99 26 00

Mælkeritidende

Tidsskrift for dansk mejeribrug



*Nærende,
forfriskende,
naturligt ...
sådan er
dansk mælk*

23

18. november 1994
107. årgang

Status quo er ikke nok på Løgismose

I snart 25 år har mejeriet i Haarby på Fyn sammen med godset Løgismose dannet ramme om Løgismose A/S. Atmosfæren er idyllisk, men det er ikke ensbetydende med stilstand. Fremtidsplanerne bygger nemlig på vækst, og nye ideer sættes løbende i værk.

Haarby Andelsmejeri blev opført i 1887 og ombygget i 1952, hvor det var et af Fyns største mejerier. Men det blev allerede nedlagt i 1967 og sat til salg i 1969, hvor tidligere filminstruktør og ejer af godset Løgismose, Sven Grønlykke, købte det.

Fokus på kvalitet

Baggrunden for købet var en form for irritation over manglende dan-

ske kvalitetsfødevarer. Han var bekendt med franske råvarer, og syntes ikke de danske kunne leve op til dem. Han fandt det utilfredsstillende at skulle importere franske råvarer til sin danske restaurant, Falsled Kro, og derved opstod ønsket om selv at producere råvarer af høj kvalitet. Således var der et behov for produkterne, inden selve produktionen blev startet op i Haarby – en absolut fordel.

Opskriften kostede en middag

Da der atter kom gang i produktionen på mejeriet i Haarby, stod der først rygeost på programmet. Opskriften købte Sven Grønlykke af en gammel mand i Glamsbjerg, som ville stoppe sin rygeostproduktion. De to enedes om, at prisen for opskriften skulle være en middag!

Men opskriften var ikke nok –



I mejeriet er der opstillet to bassiner til de franske østers, som er i en uges »karantæne«, inden de ryger ud til de danske forbrugere.



På Løgismose bliver rygeostene røget over havrehalm, som har et naturligt højt vandindhold og giver en fin smag. Selv røgningen tager blot 20 sekunder pr. ost.



der skulle også folk til. Sven Grønlykke spurgte den tidligere mejeribestyrer på Haarby Andelsmejeri, Niels Korsbæk Ullerup, om han ville komme og forklare, hvorledes dampkedlen virkede, og hvordan rørsystemerne hang sammen. Inden de var færdige med at snakke, var Ullerup ansat, og det varede ved indtil 1985, hvor han gik på pension. I dag er det mejeritekniker Steen Aalund Olsen, som er produktionschef. Yderligere er fire personer beskæftiget i produktionen af ost og østers.

Det startede med rygeost, men hen ad vejen blev nye produkt-ideer realiseret, blandt andet feta-ost i 1986.

I 1990 gik man over til at anvende økologisk mælk i 95% af produktionen, affødt af ønsket om at anvende kvalitetsråvarer, og i foråret 1993 kom et par friskoste på produktlisten (Hvidløg og Pikant). Den samlede årlige osteproduktion ligger i øjeblikket på omkring 100 ton.

Kontrol fra start til slut

Som på ethvert andet mejeri er et meget essentielt punkt hos Løgismose kvalitetskontrollen – lige fra råvare til slutprodukt. Løbende modtager de analyser af den økologiske mælk, som Kløver Mælk's mejeri i Kirkeby leverer. Selv tager de pH og laver en organoleptisk bedømmelse på tre niveauer. Endelig analyseres mælken efter pasteurisering.

Som et led i virksomhedens egenkontrol laves der en smagskarakteristik af ostemassen før rygning. Ved standsemaskinen gives der for hver batch en karakter på en skala fra 1–10. Endelig udtages referenceprøver, som sendes til Steins Laboratorium.

Håndarbejde

Sammenlignet med forholdene på et stort mejeri er der meget håndarbejde på Løgismose. Eksempel-

vis drænes rygeostene for valle i et klæde, og de røges over havrehalm pr. håndkraft. Håndarbejdet betyder, at produkterne berøres mere, end i en mere mekaniseret produktion, og kan således medføre større infektionsrisici.

»Der skal passes uhyre meget på. Men på den anden side betyder store komplicerede maskiner, at der er flere blinde punkter og dermed andre infektionsrisici. Desto enklere maskinerne er, desto lettere er de at rengøre«, siger Steen Aalund Olsen.

»Vi ser selvfølgelig løbende på, hvor det er relevant at ændre produktionsgangen, uden at kvaliteten forringes, for ellers er det ikke aktuelt.«

Ikke blot ost i mejeriet

En stor del af mejeriets kælder blev først i 70'erne indrettet til vinkælder. Sortimentet er eksklusive franske vine til engrossalg og en

vinklub med 2.000 medlemmer. Årsomsætningen i Løgismose Vin er ca. 20 mio. kr. og således virksomhedens primære økonomiske ryggrad, mens ostene må siges at være nicheprodukter.

I starten af 80'erne begyndte man at importere østers fra Frankrig, idet bestanden i Limfjorden blev reduceret til næsten ingenting. Bassiner indrettedes i mejeriet. Veterinærbestemmelserne herhjemme foreskriver, at importerede østers skal i karantæne og renses, så de går syv dage i saltvandsbassinet, inden de distribueres til de danske aftagere.

I 1985 blev chokolade det nye skud på stammen. Denne afdeling blev dog overtaget af Sven Grønlykke's søn i 1991.

Fremtiden byder på nye tiltag

I øjeblikket er man på mejeriet i færd med at indrette eget laboratorium med henblik på selv at tage prøver for colibakterier samt gær- og skimmelsvampe. Simpelthen for at få større føling med det bakteriologiske område.

Laboratoriet vil også være til hjælp, når de importerede østers skal analyseres samt i den daglige kontrol af »østersvandet«. Desuden vil den i huset værende chokoladeproduktion også kunne drage nytte af laboratoriet.

På osteområdet begyndte Steen Aalund Olsen i 1993, efter at have fået autorisation i Veterinærdirektoratet, at eksperimentere med fåreost. Der blev investeret i ostekar, lavet ostelager i kælderen og sørget for speciel emballage.

Primært drejer det sig om fårefeta, men på forsøgsbasis også skæreost.

Mælken bliver leveret af arkitekt og gårdejer Jan Hansen, Østrupgaard, der har får af en meget højtydende race. Disse kan lemme uanset årstid og dermed påbegynde ny laktation, om det er forår, sommer eller vinter. Ved at forskyde tidspunktet, hvor fårene skal lemme, opnår Jan Hansen en stabil mælkeproduktion hele året, hvilket er en væsentlig forudsætning for, at man kan starte en produktion af fåreost på Løgismose.

I 1994 kommer knapost også til at figurere på Løgismose's produktliste. Det sker som følge af, at en forbruger ringede til programmet »Go' Danmark« og klagede over, at det nærmest var umuligt at



I 1993 startede produktionschef Steen Aalund Olsen med fåreost på forsøgsbasis. Det er primært fårefeta, men senere kommer også skæreost til. Der er investeret i ostekar, og i kælderen er der lavet ostelager. Her ses et af de allerførste skæreoste – fremover bliver de på 2 kg og cylinderformede.

købe knapost. Det kom ud i æteren, og følgelig ringede flere ostehandlere til Løgismose, og til foråret får knaposten mulighed for en renaissance. En tidlig udgave var i øvrigt med på Landsmejeriudstillingen 1993 og klarede sig godt.

Men ét er at lancere de nye produkter, noget andet er at få dem afsat. Administrerende direktør Erling Søgaard tager sig primært af supermarkederne. Det startede med Irma, og nu er FDB-

kæden den største kunde. Derefter følger Kvickly og Super Brugsen. Steen Aalund Olsen står for kontakten til ostehandlerne og delikatesseforretningerne. At være produktionschef på et lille mejeri er altså ikke alene ensbetydende med osteproduktion, men også vedligehold, produktudvikling, kundekontakt og kontakt til myndighederne.

Målet er ikke blot kvalitet – det er også vækst.

ED

Verdens højest beliggende ostemejerier

Af udviklingsingeniør

Dagmar F. Pedersen, MD Foods Viby

*og application engineer Lisbeth Knarreborg,
Grindsted Products*

I Nepal produceres der mælk i 4.000 meters højde. Mælken konserveres i form af ost og smør, transporteres til fods den lange vej til Kathmandu og sælges til den rigere del af bybefolkningen. Mælken giver de fattige bjergbønder et udkomme i en af verdens mest ufremkommelige egne.

Nepal er et kongedømme klemt inde i Himalaya mellem Indien og Tibet. Landet er domineret af øst-vestgående bjergkæder med dale imellem. I den nordlige del af landet findes ti af verdens højeste bjergtoppe, som med Sagamatha (Everest) når op i 8.848 m højde. Syd for bjergene, ned mod Ganges-sletten, findes tropisk lavland i under 100 m højde. Den store højdeforskel gør, at klimaet er stærkt varierende fra tropisk til tundraklima.

Subsistorienteret landbrug

Nepal er et af verdens fattigste lande. Den lave beskæftigelse og de marginale jorde i bjergområderne gør dette til den fattigste del af landet.

Den nepalesiske regering for-

søger at forbedre den økonomiske og sociale struktur. Det største problem har været at hæve produktiviteten i den traditionelt subsistensorienterede landbrugssektor. Stigningen i landbrugsproduktionen har været meget mindre end befolkningstilvæksten og er fortrinsvis sket ved en udvidelse af landbrugsarealet, skovrydning og øget opdyrkning af marginale jorder.

Mejeribruget i marginale landområder

I 1990 iværksatte Nepals regering et program, der inden år 2000 skulle dække befolkningens basale behov for mad, tøj og bolig. I programmet har man specielt valgt at satse på at forøge fødevarerproduktionen. Mælkeproduktionen har fået en central rolle, fordi der herved skabes indtægter og beskæftigelse blandt den



Til venstre: Terrasse-marker - i midten: En mejeribestyrelse med sine to børn - til højre: Interview med landmand.



Dagmar F. Pedersen



Lisbeth Knarreborg

fattige landbefolkning. Hvis beskæftigelsen inden for mejerisektoren i bjergområderne øges, kan man forbedre bjergboernes liv, deres sundheds- og uddannelsesniveau og dermed undgå migration til byerne.

Solu Khumbu området

Vi besøgte Solu Khumbu, et område nordøst for Kathmandu, der omfatter forbjerger til Himalaya og en del af Himalaya bjergkæden.

Solu Khumbu befolkes af det buddhistiske Sherpa folk. Et folkeslag, der i Vesten er berømt for deres mod og styrke. De kendte Gurkha krigere stammer også fra Sherpa-områderne. England har op til i

FAKTA OM NEPAL

Antal indbyggere:	20 mio.
Areal:	140.000 km ²
Hovedstad:	Kathmandu
Antal indb. i Katmandu:	400.000
Styreform:	Flerparti-system og konstitutionelt monarki
Religion:	Hinduer (80%), buddhister (18%), muslimer (2%)
Fødselstilvækst:	2,7%
Børnedødelighed:	111 pr. 1.000 fødsler
Gennemsnits levealder:	48 år for mænd, 46 år for kvinder
Analfabeter:	90%
BNP:	1.050 kr. pr. indbygger
Landbrugets andel af BNP:	55%

Mælkeproduktion

Mælkeproduktionens andel af BNP:	5%
Antal kvæg:	9-10 mio.
Mælkeproduktion i bjergene:	9% af landets mælkeproduktion
Efterspørgsel på mælk år 1992:	120.000 ton
Efterspørgsel på mælk år 2000:	240.000 ton
Årlige mælkeforbrug pr. indbygger:	45 liter

Total mælkeproduktion 1992:	%	Ton mælk
Konsumeres af producenten:	87,0	736.155
Uofficielle salgskanaler:	10,3	87.500
Officielle salgskanaler:	2,7	22.935 (heraf bjergmejerier: 1.700 ton mælk)
Total:	100,0	846.590

der giver mælk. Da Urang Chauri køernes afkom er gølge, opfostres kalvene ikke.

Når malkekøerne er omkring 12 år og producerer for lidt mælk, skaffer bønderne sig af med dem. I visse tilfælde slagter de koen og fortærer kødet. Men da Sherpa-folket er buddhister, dræber de meget nødtigt dyr, så de har fundet på en meget logisk udvej på problemet. Koen får bind for øjnene, og de stejle skrænter klarer resten.

Lever en nomatilværelse

I de områder, hvor mælkeprodukter kan afsættes, er mælkeproduktionen den vigtigste og ofte eneste indtægtskilde for familien, idet de, hvis de overhovedet ejer jord, kun har meget lidt – ofte under 1 tdl.

I vinterperioden græsser køerne på sætere i relativt lave højder (3.000 moh.) og om sommeren på højereliggende sætere (4.000 moh.). Græsarealerne er statsejede, og bonden betaler en årlig afgift. I sommerperioden, hvor køerne producerer mælk, æder de kun græs. Om vinteren, hvor der er mindre græs til rådighed, får køerne blade og kornblandinger.

Mælkeproducenterne bor i hytter lavet af græs og vævede bambusmætter. Et hjem som er let at bringe med, når de vandrer med køerne fra sæter til sæter. Mælken bringes til mejeriet dagligt, en tur på 1/2–3 timer hver vej. Den daglige mælkeleverance er omkring 10–25 liter. En mælkeproducent har i gennemsnit 15 køer. Den gennemsnitlige mængde mælk pr. ko er 1 liter i lavsæsonen og 2 liter i højsæsonen.

Bønderne leverer mælk til mejeriet fra midt i april til slutningen af november. Hvis afstanden til et mejeri er for lang, eller hvis meje-

riet er lukket for sæsonen, producerer og sælger bønderne selv smør.

Håndarbejde præger produktionen

Der er langt mellem sommer- og vintersæterne, og bønderne er ikke altid i nærheden af et mejeri. Derfor har mejerierne adskillige subcentre tilknyttet. Mejeristerne bringer daggamle oste og overskudsfløde til hovedmejeriet, en tur der kan tage op til 7 timer.

Mejeriet vejer hver enkel producers mælkeleverance og bestemmer fedtindholdet vha. Gerber metoden. Mejeriet betaler producenten pr. kg fedt leveret. Herved undgår man problemer med tilsigtede vandfortynding. Mejerierne betaler 1,45–1,55 rupee pr. procent fedt, hvilket svarer til 1,45–1,55 kr. for en liter rå mælk med 7% fedt.

Da markedet for mejeriprodukter ligger langt fra Solu Khumbu området, er det nødvendigt at konservere mælken. Mejerierne producerer smør og Gruyere, og produkterne kan uden problemer holde sig under lagring og distribution. Samtidig er mælken blevet koncentreret, en ikke uvæsentlig fordel, når transporten i Solu Khumbu foregår til fods. Produktionsmetoderne på mejeriet er simple, hvilket gør det lettere at klare små reparationer.

I mælkeproduktions sæsonen er klimaet behageligt køligt, hvilket er gunstigt for osteproduktion, idet temperaturen på ostelageret kan holdes nede på 12–15°C.

Det første bjergmejeri blev bygget af FAO i 50'erne under vejledning af schweizere. Osteproduktionen minder meget om produktionsmetoderne på schweiziske bjergmejerier. Mejerierne er byg-

—
dag rekrutterer mange Gurkha-krigere bl.a. under første og anden verdenskrig og under Falklandskrigen.

Den foretrukne malkeko

Den foretrukne malkeko i Solu Khumbu er en krydsning mellem en Zebu-ko og en Yak-tyr. Krydsningen kaldes Urang Chauri. Yak oxen har en tyk pels, som beskytter den mod det kolde klima, og dens lidenhed er fortrinligt tilpasset forholdene i bjergene. Urang Chaurien giver mere mælk end Zebu- og Yak-køer – omkring 3–400 liter mælk pr. år med 7% fedt.

Nepaleserne har i et forsøg på at øge mælkeydelsen afprøvet flere forskellige »eksotiske« ko-racer, såsom Holstein Friesian og Brown Swiss. Men disse racer kan ikke klare det kolde klima og det hårde liv i bjergene.

Det er kun det første led af krydsningen mellem Yak og Zebu,



Til venstre: Ostekornene er færdigrørt og samles i et klæde. - i midten: Ostene presses. - til højre: Ostelager.

get til at kunne klare 1.000 liter mælk pr. dag.

Ostefremstillingen foregår i to 300-liters kobbergruekedler, hvor den ene bruges til at varmebehandle mælken. En mælkejunge sænkes ned i kobberkarret, der er fyldt med varmt vand. Mælken standardiseres på en håndcentrifuge. Det andet kobberkar bruges til selve osteproduktionen. Når ostene er færdigrørt, samles ostekornene i et klæde og lægges i træforme og presses. Dagen efter saltes og lagres ostene.

Fedtet skilles fra vullen på en håndseparator. Vallefloeden anvendes sammen med overskudsfløden til smørproduktion, som foregår på en mindre trækærne.

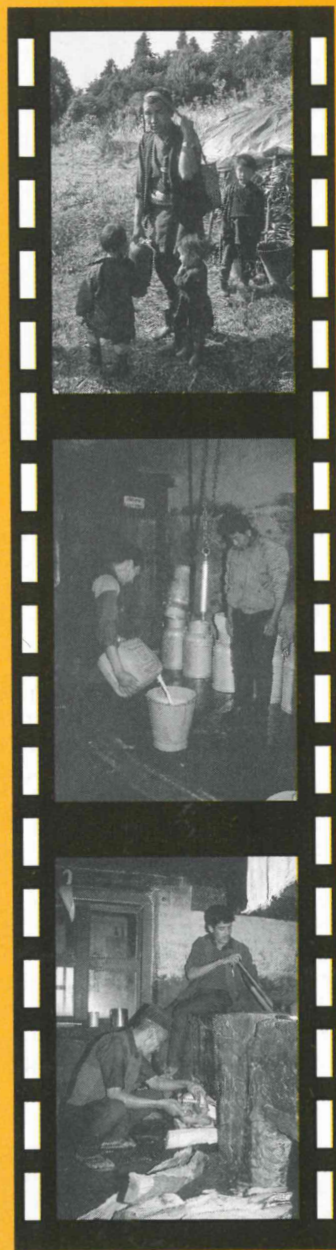
De velhavende køber mejeriprodukter

Bjergboerne bruger kun lidt mælk i te og spiser aldrig den relativt dyre ost. Det er fortrinsvis middel- og overklassen, der aftager mejeriprodukter. Hovedmarkedet er Kathmandu, hvor den mere velhavende befolkning bor. Det gennemsnitlige mælkeforbrug pr. indbygger – 45 liter pr. år – er højt i forhold til andre asiatiske lande. Efterspørgslen forventes at stige 100% de næste ti år pga. en forventet fordobling af bybefolkningen.

Udviklingsmuligheder men også begrænsninger

Infrastrukturen i Nepal er meget ringe. Uden for Kathmandudalen foregår transporten af varer som for århundreder siden, på stier på ryggen af dyr og mennesker. Transport og kommunikation er to af de største problemer for udviklingen af Nepals landbrug, specielt i de afsides beliggende bjergegne. Intensiveringen af landbruget begrænses i høj grad af mangel på naturlige ressourcer, såsom kvægfoder/græsgange, pga. den høje befolkningstæthed og marginale jorder. Man arbejder på at indføre andre fodertyper så som kraftfoder og ensilage.

Skoven har igennem tidens løb måtte vige for landbruget, og et



Øverst: Mælkeproducent ved sin hytte med tre af sine otte børn

I midten: Mælkeindvejsningen
Nederst: En mejerist rører i ostemælken, mens ostemesteren puster til ilden.

stigende brændselsbehov, bl.a. grundet et stigende antal turister, har gjort sit indhug i skovdækket, hvilket har forårsaget store erosionsproblemer.

Udgiften til en malkeko tynger en bjergbonde voldsomt. Det er af stor betydning, at den enkelte bonde får mulighed for at låne penge til dette formål.

Hvis en mælkeproducent leverer til et statsejet mejeri, kautionerer mejeriet for producentens lån. Disse producenter kan opnå lån til en rente på 18%, dog med en maksimum lånegrænse. Hvis de har behov for at låne mere, eller hvis de leverer mælk til private mejerier, som ikke kautionerer for mælkeleverandørerne, må de ty til det private lånemarked, hvor renterne er fra 25–60%. Det er kendetegnende for de dårligere stillede producenter, at mange har lånt penge lokalt til en meget høj rente.

Markedet for mejeriprodukter er umættet; der kan sælges meget mere, hvis udbuddet var større. Prisen for disse produkter er fastsat af regeringen. Hvis man lod de frie markedskræfter råde, ville prisen på mejeriprodukter stige, samtidig med at udbudsmængden på lang sigt ville øges, og indtjeningen for bjergbønderne og bjergmejerierne ville blive forbedret.

Hvis det nepalesiske mejeribrug skal intensiveres, er det nødvendigt at tilbyde bistand og vejledning til landmændene. Producenterne bør have adgang til veterinær bistand til en rimelig pris, hvor de kan lære om kvægsundhed, kvægforædling, mælkehygiejne og en bedre udnyttelse af det tilgængelige fodermateriale ved f.eks. ensilering. Der er dyrlæger i området, men mælkeproducenterne benytter sig ikke af dem. Det er dyrt, og det syge dyr skal bringes til dyrlægen.

De begrænsede foderressourcer og erosionsproblemerne gør det overordentlig vigtigt, at en intensivering af mælkeproduktionen sker på en økologisk ansvarlig måde og ikke blot ved at øge antallet af malkekøer.

Ud over at turen gav os indsigt i de gældende forhold inden for mejeribrugsdrift i marginale bjergområder, bød turen også på store naturoplevelser, der trods den ømme ankel, vablerne, varmen, trætheden, lopperne, iglerne, den tynde luft og diaréen var alle anstrengelserne værd.

Riberhus osten er endnu et udpræget håndværk

Har man sagt Ribe Mejeri, må man også sige Riberhus og Thorkild Friis. Osten har haft til huse på mejeriet siden starten af 80'erne og Thorkild Friis siden 1989.

Set i perspektiv er Riberhus ostens tilknytning til Ribe Mejeri knap nok historie, idet mejeriet blev oprettet helt tilbage i 1894 med ca. 170 interessenter. Mejeriet var da placeret i Sct. Pedersgade, men blev i 1959/60 flyttet til nybygningen på Plantagevej 10. På det tidspunkt omfattede produktionen konsummælk, ost og smør, mens den i dag udelukkende er Riberhus ost – det største enkeltmærke på hjemmemarkedet.

Riberhus-produktionen startede oprindeligt på Bredsten Mejeri, hvor mejeribestyrer P. V. Sørensen sammen med salgs- og laboratoriepersonale havde udviklet osten »510«. Produktionen blev senere flyttet til Ribe, og da salget hurtigt forøgedes, fik den navnet Riberhus.

Midt om natten

I indeværende mejeriår ventes den samlede produktion af Riberhus at blive på ca. 4.400 ton, mens den året før var 4.900 ton. 4.900 ton bliver udgangspunkt for det kommende år, hvor mejeriet fast skal køre med en syv-dages arbejdsuge, mens det i øjeblikket primært kører med to-holdskift mandag til lørdag samt en mindre produktion søndag.

De første medarbejdere møder kl. 00.15, og de sidste går hjem kl. 19.00, så for at dette kan gå op, opereres der med forskudte arbejdstider og ind i mellem afløser i form af gymnasieelever. Mejeriet har 15 forskellige at trække på, så medarbejderstaben tæller 37 fuld-

Mejerichef Thorkild Friis har føling med tingene. Her er det ostekornene, inden de sendes til forpresning.



tidsansatte og 15 deltidsansatte. Medarbejdere, som forstår at lave et gedigent håndværk.

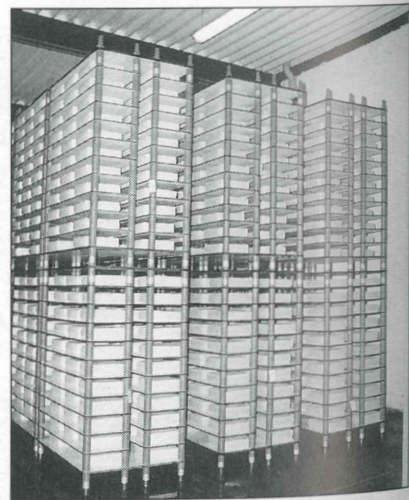
Når de første om natten går i gang i skummesal og osteri, ved de, at der skal laves 28 kar. Grundlaget for denne produktion er 140.000 kg mælk fra den foregående dags indvejning.

Håndværket starter i osteriet

Efter indvejningen køles mælken – undervejs til silotanke – ned til 4°C. I ostekarrene tilsættes syre, og mælken fedtstandardiseres, hvorefter der tilsættes osteløbe. – Jo, mejerichef Thorkild Friis fortæller åbent om hele proceduren, og for en »ikke-faglært« er det med at holde ørerne stive, men ind i mellem slutter han en sætning med et glimt i øjet og ordene: »Men det må du ikke skrive!« Nuvel, osten »løber« videre, i 35 minutter, inden den skæres og røres, og en tredjedel af vollen tappes fra. Denne mængde skal afstemmes med henblik på at opnå den rette pH, som også påvirkes af den mængde mælkesukker, der kan

trækkes ud af osten ved den efterfølgende opvarmning med vand. Fra ostemassen bliver skåret til koaglet er færdigrørt, går der 70 minutter.

Næste stop er forpressen, hvortil koaglet pumpes automatisk, men derefter begynder det manuelle arbejde for alvor. Den forpres-



På gærings- og modningslageret betynder de nye osteblokke fra MD's Centralværksted, at et fysisk hårdt arbejde med ostevending er blevet elimineret.

Der er meget manuelt arbejde at udføre, når forpresningen er afsluttet. Overfladen skal gøres ensartet, og når osten er blevet skåret, løftes de ved håndkraft over i osteforme. Dagligt 1820 oste à 8 kg.



sede ost skæres ud – 65 oste à 8 kg pr. kar – og lægges ved håndkraft over i osteforme, som køres til endelig presning.

Det rette præg

Eftersyrning foretages i vandbad inden saltning. Når ostene skal i saltkarret, bliver de igen flyttet ved håndkraft.

For at opnå den samme saltprocent hver gang, pointerer Thorkild Friis, at faktorerne saltindhold, tid og saltlagens temperatur skal være ensartede fra gang til gang. Kunstværket er jo, at den perfekte ost er slutresultatet hver gang.

Efter kitbehandlingen transporteres ostene til gæringslageret, hvor huldannelsen foregår. Thorkild Friis repeterer, at der skal være få, pæne, runde huller, som er karakteristisk for en opstukken ost. Karakteren »krølpiet« er ikke eftertragtet.

På modningslageret ligger Riberhus osten i tre uger, men mejerichefen så gerne, det var fem uger, for efter paraffineringen hæmmes smagsudviklingen.

»Men den må heller ikke ligge for længe på modningslageret, for så bliver kitsmagen for fremtrædende, og det er ikke hensigten med Riberhus«, siger Thorkild Friis.

Nye reoler og saltningsanlæg

På gærings- og modningslageret står ostene på flotte nye reoler. De er resultatet af en investering på 7 mio. kr., som bevirker, at ostene ikke længere skal vendes manuelt. Hvad fire medarbejdere tidligere kunne nå, kan én medarbejder nu ordne. Ved hjælp af en gaffeltruck vendes reolen 180 grader og sættes atter ind på rækken.

Men ikke nok med nye reoler. Om to uger står et nyt saltningsanlæg klar til brug. I alt 12 kar betjenes af en kran i en hal på 250 m².

Denne ombygning dækker et budget i indeværende år på 4,5 mio. kr.

Ønske om automatisering af osteriet

Mejerichef Thorkild Friis erkender, at mange af arbejdsopgaverne i osteriet er fysisk meget krævende, og blandt andet derfor har Ribe Mejeri søgt om automatisering af osteriet på næste års budget. MD Foods' bestyrelse har godkendt et samlet investeringsbudget for det kommende mejeriår på 282 mio. kr. Budgettet indeholder væsentlige beløb til omlægninger i osteproduktionen, der skal modvirke de stærkt negative konsekvenser af GATT-forliget. Dette omfatter selvsagt ikke Ribe Mejeri i første omgang, men Thorkild Friis mener alligevel at have motiverne for automatiseringen. – Og venter



Et glimt ind i den nye saltningshal viser, at anlægget endnu ikke er helt færdigt, men i uge 41 vil det være klar til ibrugtagning.

spændt på offentliggørelsen af de konkrete investeringer. I øvrigt har mejeriet på næste års budget også søgt om et nyt lager på 2.500 m², for således selv at kunne følge osten helt til dørs i stedet for, at den som nu færdiglagres og pakkes på Vejle Ostelager og Pakkeri.

»Det er jo os, der har ansvaret for osten lige indtil distributionen. Derfor vil det være optimalt at kunne opbevare osten her under hele forløbet«, siger Thorkild Friis. Ostemesteren ville således løbende kunne kontrollere dem, hvorimod han nu skal køre til Vejle for at udtage prøver.

Med hensyn til det at have en kontrolleret produktion nævner mejerichefen, at ostemejerierne i Mejeriernes Produktionselskab Amba ikke skal ISO certificeres, men i stedet have indført HACCP-konceptet – inden jul i år.

Gl. Ole's far

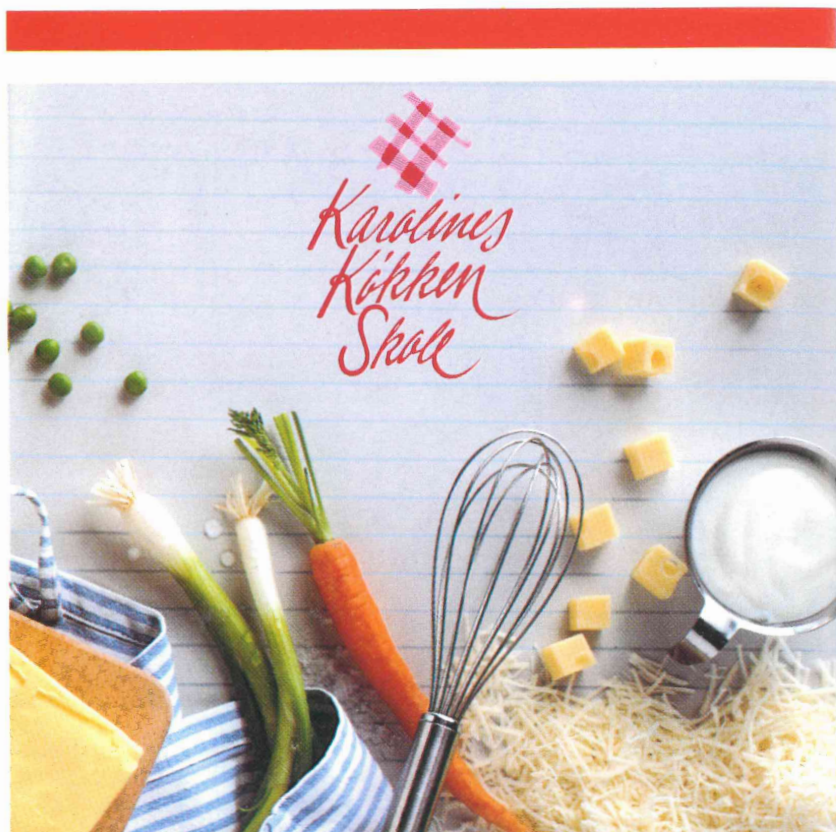
Thorkild Friis har indtil Holsted Mejeri lukkede i år også der bestredet posten som mejerichef. Nemlig i 14 år, hvor han har stået for produktionen af blandt andet Gl. Ole.

Men i dag er Gl. Ole flyttet til Tistrup Mejeri og med et flot resultat. Thorkild Friis erkender, at han ved blindsmagning ikke kan smage forskel på Holsted og Tistrup versionen.

»I de tilfælde, hvor ostedommerne er nået til det rigtige resultat, har det været held«, tilføjer han.

Helt så let gik det ikke, da man for nogle år siden forsøgte at flytte produktionen af Riberhus til Bøstrup Mejeri på Langeland. Der blev kørt mælk fra Ribe til Bøstrup, og fra Bøstrup til Ribe, men intet hjælp. På Bøstrup kunne man end ikke med mælk fra Ribe opnå et tilfredsstillende resultat. Forsøgte man i Ribe med mælk fra Bøstrup, smagte osten ikke som en Riberhus. Derfor forestår Ribe Mejeri fortsat produktionen af Riberhus. Og det giver ofte fine resultater på de lokale udstillinger og ind i mellem på Landsmejeriudstillingen. I den forbindelse fremhæver Thorkild Friis udstillingernes betydning for hele mejeribrugget og dermed også de enkelte medarbejdere.

»Uden udstillingerne, ville glansen gå af arbejdet. Der er en glæde ved at præsentere egne produkter, men vi har i høj grad også en naturlig nysgerrighed efter at se andres produkter«, slutter Thorkild Friis. □



Øvelse gør mester

Omtrent et år er der gået, siden Karolines Køkken fik en lille ny – Karoline's »Med ost«, men nu er der atter gevinst. Denne gang er det opskriftsbogen *Karolines Køkken Skole*, der henvender sig til alle dem, der har lyst til at lave mad, men er lidt usikre på, hvordan de skal gribe tingene rigtigt an.

Med denne bog ved hånden er der ingen grund til usikkerhed. Med udgangspunkt i udvalgte opskrifter gennemgås en række forskellige madlavningsmetoder trin for trin. De letforståelige beskrivelser er suppleret med illustrationer og farvestrålende billeder.

De enkelte opskrifter er opbygget således, at der først gives en grundopskrift, som man så kan tilberede flere forskellige variationer ud fra. Til hver opskrift hører også et afsnit med gode råd og tips, som gør madlavningen nemmere og mere spændende.

Der er bag i bogen henvisninger til opskrifter i bøgerne fra Karolines Køkken med samme tema som opskrifterne i Karolines Køkken Skole.

Værsgo' at gå i gang

Opskriftsbogen kommer rundt om de grundlæggende madlavningsmetoder i de godt 20 opskrifter, der spænder fra farsretter og jævnetoder til dressinger og flødeostekage.

Jo, der er mange spændende opskrifter, så værsgo' at gå i gang. – Og husk, øvelse gør mester.

Karolines Køkken Skole er på 61 sider og udgives af Danske Mejeriers Fællesorganisation med støtte fra de Europæiske Fællesskaber. Bogen bliver ikke husstandsomdelt, men kan købes for 35 kr. i boghandler og ved henvendelse til Mejerikontoret. □