



Historien om mejerisyren fra Karby Andelsmejeri og Chr. Hansens guldgrube

Mejeriernes behov for syrevækkere i slutningen af 1900-tallet blev startskuddet for virksomheden Chr. Hansens succes, men nogle mejerier fremstillede og forhandlede også deres egne mejerisyre med stort held.



Af
Forh. forstander J.M. Buch Kristensen
og Global Commercial Manager
Lasse Vigel Jørgensen PhD.
Chr. Hansen A/S

Med pasteuriserings-loven af 1898 blev det påbudt mejerierne at pasteurisere fløden til smørlavning. Mejerierne kunne derfor ikke længere anvende selvsyrning. Man gik i stedet over til at syrne kærnefløden med kærnemælk fra forrige dags smørproduktion. Denne kærnemælks-syrning var selvsagt behæftet med stor usikkerhed. I stedet fremkom en række handelssyrevækkere fra forskellige firmaer med virksomhederne Chr. Hansen Lab. og Blauenfeldt & Tvede i spidsen. Også en del mejerier fremstillede og forhandlede deres egne "mejerisyre".

Især var Tistrup Andelsmejeri ved Ølgod i Vestjylland og Karby Andelsmejeri på Mors berømte for deres mejerisyre. På begge mejerier havde man ved hjælp af en god kærnemælk opnået at fremstille en god og stabil syrevækker eller driftssyre, som de blev kaldt.

Mejerisyren fra Karby Andelsmejeri

Historien bag mejerisyren fra Karby Andelsmejeri er som følger: Karby Andelsmejeri startede i 1893. Forinden var der etableret et fællesmejeri på Hvidebjerg-

gård i 1882, som i 1889 blev omdannet til et andelsmejeri. Da mejeriet i Karby startede i 1893 blev mælkeleverancen overflyttet dertil sammen med mejeriets bestyrer N.J. Nielsen, der blev den første mejeribestyrer på det nye Karby Andelsmejeri. I 1908 blev han efterfulgt af Hans Kryger, som var mejeribestyrer på Karby Andelsmejeri indtil slutningen af 1930'erne. (1,2)

Det blev en guldmedalje!

Driftssyren fra Karby Andelsmejeri blev meget berømt i mejerikredse i Danmark. Herom beretter min navnebror, smørmejerist Jens Martin Stenwei i bogen 'Fra det gamle mejeri' af Claus Bjørn: "Til den store smørudstilling i 1933 på Forsøgslaboratoriet blev der bestilt en ny handelssyre. Da den ankom, syntes jeg, vor egen syre var bedre. Derfor hældte jeg uden mejeribestyrer Hans

Krygers viden den nye syre ud og fyldte de rengjorte glas op med vor egen syre. Da den skulle benyttes, kom mejeribestyreren selv for at tilsætte den til modersyren. – Smørret blev lavet, smagt på og afsendt til udstillingen. Det blev til en guldmedalje". (3)

Jens Martins heldige hånd

Den dag resultatet kom, forlængede mejeribestyrer Hans Kryger, som var meget indremissionsk, bordbønnen med 10 minutter, hvor Kryger takkede Gud for det fine resultat. Jens Martin skriver, at mejeribestyreren hellere skulle have takket ham, for det var trods alt hans hånd, der var blevet ledt og styret den rette vej. (3)

Senere blev mejeribestyrer Hans Kryger klar over, at mejeriet havde en guldgrube i mejeriets egen syre, og salget af Karby Andelsmejeris syrevækker blev en stor artikel helt op til vor tid. Senere blev det nemlig til endnu en guldmedalje, flere sølv- og bronzemedaljer og diplomer. (1) Så det var ikke så underligt, at mejerisyren fra Karby Andelsmejeri blev berømt for sin stabilitet og robusthed overfor bakteriofager. Alt sammen takket være Jens Martins hånd og ikke Guds hånd, som mejeribestyrer Hans Kryger i første omgang troede.

Chr. Hansens virksomhedsvej

De fleste virksomheder, der vokser op sundt og stærkt, er i reglen begyndt småt. Det gælder også Chr. Hansen A/S. I 1874 startede farmaceut Chr. D. A. Hansen virksomheden baseret på sin egen specielle tilgang til at drive en virksomhed. En tilgang som stadigvæk er gældende i Chr. Hansen A/S mere end 140 år senere. Dengang blev virksomheden baseret på Chr. D.A. Hansens videnskabelige arbejde og følgende fire hensyn og forpligtelser - principper som virksomheden stadig stræber mod: 1) Vore kunder, 2) Medarbejdere, 3) Konkurrenter og 4) Aktionærer.

"Først har vi Hensyn at tage til og Forpligtelser overfor vore kunder, baade de endelige Forbrugere og de Købmænd og Repræsentanter, som Mellemmand mellem forbrugerne og os. Dertil hører



Karby Andelsmejeri på Mors

først og fremmest, at vi fremstiller og leverer vore Præparater, naar Kunderne har Brug for dem og af saa høj Kvalitet i enhver Henseende, som det overhovedet er os muligt. Kunst og Videnskab, Teori og Praxis maa arbejde sammen for at naa det ypperste Resultat." (4).

Starterkulturer blev et forretningseventyr

I 1890 udsendte Professor Storch sin 18. beretning fra Forsøgslaboratoriet: "Nogle Undersøgelser over Flødens Syrning", hvori han berettede om sin rendyrkning af den aromadannende mælkesyrebakterie N.18. Chr. D.A. Hansen ansatte Prof. Storchs assistent, Cand. Krayenbühl til at udvikle en metode til fremstilling af en syrevækker. Denne metode, så fin og videnskabelig den end var, viste sig imidlertid ikke at virke godt sammenlignet med danske mejeriers egne syrevækker. I udlandet gik det meget bedre og i 1893 begyndte det forretningseventyr, som i dag udgør hovedparten af Chr. Hansens omsætning, nemlig starterkulturer. Meget senere i 1974 blev Direct Vat Set® (DVS®) kulturerne introduceret, hvor mejerierne kunne tilsætte starterkulturerne direkte til mælken og undgå fordyrende, besværlige og usikre håndtering inden.



Sådan solgte Chr. Hansen syrevækkere i de gode gamle dage.

Chr. Hansen A/S og Karby Mejeri krydser spor

For at opnå de bedste starterkulturer har Chr. Hansen altid søgt efter egnede kilder, dengang som i dag. En vigtig kilde har været de syrevækkere, som blev anvendt til blandt andet den højt estimeret smørproduktion, som Danmark blev kendt for rundt om i verden og stadigvæk er den dag i dag i form af Lurpak. Nogle mejerier var kendt for at have bedre syrevækkere end andre, som eksemplet fra Karby. I 1979 overtog Chr. Hansen den meget succesfulde starterkultur 'Flora Danica'. I dag er den blandt Chr. Hansens bedst sælgende starterkulturer. I 1984 indsamlede Chr. Hansen en række syrevækkere fra danske mejerier her i blandt syrevækkeren fra Karby Andelsmejeri på Mors. Også den er blandt de bedst sælgende starterkulturer i dag hos Chr. Hansen A/S.

Både 'Flora Danica' og 'Karby-syren' er fortsat en guldgrube til udvikling af nye starterkulturer. Begge kulturer danner basismateriale for udviklingen af eXact® kulturerne, som i dag bruges over hele verden til smetana i Rusland, kærnemælk i Kina, fromage frais i Frankrig, kefir i Finland, flødeost i Polen og meget, meget mere.

På trods af at Karby Andelsmejeri længst er lukket, lever ånden videre i 'Karby-syren' og er med til at levere gode, sunde og velmagende mejeriprodukter i hele verden i form af eXact® kulturerne fra Chr. Hansen A/S.

Kilder:

1. Ellebrecht G.: Dansk Mejeristat, Bind 5, København 1931.
2. Korsgård, Ove: Solskin for det sorte muld. Gyldendal, København, 2012.
3. Stenwei, Jens Martin: Fra det gamle mejeri, Claus Bjørn, Odense 1982.
4. Hansen, Johs: Christian Hansen's Laboratorium A/S 1874-1949, København 1949