Andelsmejeriernes historie med fokus på

Engesvang Mejeri

ENGESVANG MEJERI

Andelsmejeriernes historie med fokus på

Engesvang Mejeri

Bonde Ørskovs Forlag

Forsidebillede
Engesvang Mejeri anno 1912, 1955 og 2018

Materiale indsamlet og redigeret af Mette Bonde Ørskov
Engesvang 2018

Indhold

Mejerister 5
Engesvang Mejeri 100 år 7
Mejeristen fortæller 9
Er det ikke denne her, du plejer at få? 29
Sidste ost fra Mejeristen 33
Dansk mejerihistorie 35
Fra andelsmejeri til Arla Foods 43
Mælkeflasker 53

Mejerister

på Engesvang Mejeri

1907 - 1908	H. C. NIELSEN FRA SNEDSTED
1908 - 1918	LORENS RASMUSSEN FRA THURØ
1918 - 1928	J. C. HANSEN FRA DREJØ
1928 - 1938	ANTON CHRISTIAN MARIUS PETER CARL BJERGE KIRKHOLM
1938 - 1940	ARNE LAURSEN
1940 - 1948	CARL JOHAN JENSEN
1949 - 1988	GUNNER JENSEN

Si og låg til mælkejunge

AF HENNING KRISTENSEN

Engesvang Mejeri 100 år

1906 - 1. november - 2006

Engesvangs gamle mejeri passerede den 1. november 2006 hundredårsdagen. Tiden kan ofte virke, som en underlig størrelse. Ved et hurtigt tilbageblik i historien, - kan de hundrede år f.eks. deles op i tre afsnit. Da mejeriet kun havde haft 43 års drift i 1949, - købte mejeristparret Gunner og Karen Jensen virksomheden.

De drev den med flid og akkuratesse i 41 år, - dog kun med osteforretning i de sidste 17 år. På mejeriet blev der fremstillet smør og konsummælk, men der blev aldrig fremstillet ost. I 1988 solgte Karen og Gunner Jensen mejeriet og flyttede i et nybygget hus på Åboesvej. Mejeridriften ophørte i 1971. Ostesalget forsatte nogle år og stedet har haft flere beboere og ejere siden da.

I 1991 skrev Gunner Jensen en interessant historisk artikel i Egnsbogen om mejeriets tilblivelse, drift og dets ophør, og om de mennesker som har haft tilknytning til stedet.

AF GUNNER JENSEN

Mejeristen fortæller

Fra starten med lærer Juul til mejeristens sidste arbejdsdage på Engesvang Mejeri

Ved oprettelse af mange af landets mejerier var skolelærere meget tit blandt initiativtagerne, og lærer R. S. Juul i Engesvang var ingen undtagelse, da det blev aktuelt, at oprette et mejeri i Engesvang. Juul havde to køer.

Den unge mejeribestyrer i Pårup J. C. Stauning havde et godt forhold til lærerhjemmet i Engesvang, som han tit besøgte. Stauning var ugift og har muligvis haft et godt øje til datteren Dagmar. (Dagmar blev senere mor til forhenværende hofmarskal Hans Sølvhøj).

Der er ingen tvivl om, at mange drøftelser vedr. mejeriet er foregået i skolen.

6. juni 1906 havde J. C. Stauning indkaldt nogle landmænd, som han kunne tænke sig, at oprette mejeri for, til et møde. Der blev forelagt et kontraktudkast for landmændene, som skulle gælde for 5 år, fra 1. november 1906 til 1. november 1911. I paragraf tre hedder det *»Året*

1911 er perioden udløben og skulle flertallet af leverandørerne til den tid ønske, at drive andelsmejeri, er de pligtige til at overtage mejeriet til sit værd til fortsættelse af driften«.

I en tilføjelse til kontraktudkastet tilføjes i paragraf 13, *»Hvis Holdgård Mejeri (Klode Mølle) er til salg. Til 1. november 1906, tilbyder Stauning at købe samme til kr. 4.000,00 kontant 11. december termin med alt tilbehør og inventar som der forefindes, samt udhus.Der må intet sælges eller fraflyttes mejeriet i mellemtiden af hvad der tilhører interessentselskabet.«*

I mejerikredsen til Holdgård Mejeri i Klode Mølle var der en del røre - uoverensstemmelse på forskellig vis mellem ledelse og leverandører. Der er ingen tvivl om, at det var denne situation, som har fostret ideen om mejeriet i Engesvang. En del af leverandørerne fra Holdgård Mejeri blev tilsluttet et nye mejeri.

I paragraf 6 hedder det *»Mejeriejeren afholder alle udgifter til mælkekørslen og driften samt mejeriets opførelse.«* Dette at blive fritaget for transport af mælk til mejeriet tiltrak en del leverandører fra Bording Mejeri. På dette tidspunkt var der ikke af mejeriet i Bording etableret transportordning. Transporten ordnede landmændene indbyrdes, og det gav ofte vanskeligheder.

Stauning var en resolut mand. Da der ikke skulle søges byggetilladelse, miljøgodkendelse osv. kom der hurtig gang i byggeriet på en grund, som blev forært af Jørgen Sørensen, som gerne ville have mejeriet til nabo. 18. august var tinglæsningen og stempling af kontrakten i orden og betalt med kr. 26,00 på Viborg stiftamtkontor, leverandørerne skulle betale halvdelen af beløbet. Stauning havde en fast murermester og skorstensbygger. De leverede også skorstene andre steder, bl.a. Silkeborg Andelssvineslagteri. Mejeriet blev monteret med delvis brugte maskiner.

Stauning, som stadig bestyrede mejeriet i Pårup, ansatte H. C. Nielsen - Snedsted - som bestyrer i Engesvang, og blev medejer af mejeriet.

I nedenstående skrivelse til leverandørerne, som blev udsendt fra Engesvang Mejeri, har mejeriejerne knyttet nogle kommentarer til vedrørende mejeriets drift. For at drive et privatmejeri er det afgørende, at service og økonomisk udbytte fuldt ud står på højde med, hvad der præsteres på andelsmejerierne, dette forhold har leverandørerne altid været opmærksomme på.

Johannes Poulsen var i besiddelse af en interessant regnskabsoversigt af mælkeproduktionen fra »Gammelskovgård« i 1908, som J. Poulsens farfar var ejer af. Af oversigten fremgår også en prissammenligning med Bording mejeri.

Som det fremgår af skrivelsen fra mejeriet, blev det en kort, H. C. Nielsen - Snedsted - var med i Engesvang, da han 1. maj 1907 blev afløst af Chr. Groth.

Mejeribestyrer Lorens Rasmussen med datteren Astrid foran Engesvang Mejeri 1912

Forrest i midten
J. C. Stauning 1906

Billede af beskrivelsen af Engesvang Mejeri fra »Danske Mejerier« bind 3, samt en forkortet gengivelse af forordet fra bøgerne.

FORORD

Som bekendt oprettedes det første danske Andelsmejeri i 1882 - som det første rene Andelsmejeri var Hjedding, Billum eller et andet er i denne Sammenhæng ligegyldigt - og siden da har det danske Mejeribrug taget et opsving, som er uden Sidestykke i det danske Landbrugs Annaler. Oprettelsen af de danske Andelsmejerier kan siges mere end noget andet at have bidraget til Andelsbevægelsen herhjemme, en Bevægelse, der temmelig sikkert har været og er den største Aarsag til det danske Langbrugs Trivsel og Blomstring. Verden over søger man at efterligne den danske Andelsdrift, da man tilfulde har indset dennes store Betydning.

Det ligger derfor nær, at man bør sætte et Mindesmærke over danske Mejerier, et Minde, der ikke alene har Betydning for os selv, men ogsaa kan vise Udlandet, hvorledes vi arbejder herhjemme.

Da jeg i sin Tid fik Opfordring til at redigere et saadant Værk, var det ikke uden med megen stor Betænkelighed, at jeg paatog mig det ærefulde Hverv, thi hvor skulde man starte, og hvor skulde man ende? Vilde det ikke taarne sig saa mange Vanskeligheder op af praktisk Art, at det endelige Værk vilde blive en Skygge af, hvad der tilsigtedes? Men ved Samtaler med Kolleger og andre faglige Autoriteter kom jeg til den Slutning, at det maaske nok kunde lade sig ordne.

Den plan for Værket, som vi efter mange og lange Overvejelser er bleven staaende ved, og som vi nu er gaaet i Gang med at realisere, er følgende:

Vor Repræsentant berejser alle Landets Mejerier og faar paa disse udfyldt et Skema, hvis Indhold her er gengivet i Tabel IV.

København, i Juli 1915

Redaktionen af »Danske Mejerier«
G. Ellbrecht

ENGESVANG MEJERI

Oprettet 1906. — **Postadresse**: Engesvang. — **Jernbanestation**: Engesvang (1 km). — **Telefon**: Engesvang 5. **Mejerikreds**: Silkeborg og Omegn.

Oprettet 1906. — Beboelsen i Mejeribygningen rummer 6 Værelser. — 75 Leverandører med 325 Køer. — 31 m dyb Brønd. — Kloakvandet udnyttes ved Overrisling. — Ejerens Hustru er Mejerske. — Flora danica. — Medlem af Smøreksportforening. — Rund 16 m høj Skorsten.

L. F. Rasmussen,
Mejeriets Ejer.

Ejer: *L. F. Rasmussen*, født 31. Januar 1871. Begyndte Mejerigerningen paa Vejstrup i 1889. Rejste omkring paa forskellige Mejerier i 1902. Blev 1897 Bestyrer paa Thurø ($9^1/_2$ Aar) og var Mælkedommer for Sydfyns Eksportforening 1 Aar indtil Engesvang købtes i 1908.

»Simplex«, »Fix« og Silkeborg Balancevægt. — Forvarmer og Pasteurer fra P. & L. P. — Ringkøler. — 1 B. & W. Centrifuge. — Kærneælteren »Silkeborg«. — Frich Kedel og Marshall Maskine. — Flødetønder. — Petroleum. — Kul Tørv og Brænde. — Til Mejeriet er indkøbt en lille Mose.

Aar [1]	Malkemængde Millioner kg	Malkeforbrug	Smørmængde 1000 kg	Mælk til Ost Millioner kg	Blandingsost 1000 kg Skummetmælksost 1000 kg	Aar [1]	Malkemængde Millioner kg	Malkeforbrug	Smørmængde 1000 kg	Mælk til Ost Millioner kg	Blandingsost 1000 kg Skummetmælksost 1000 kg
1913—14	4.83	25.4	—	—	—	1915—16	4.18	25.0	—	—	—
1914—15	4.73	25.2	—	—	—						

[1]) Regnskabsaaret gaar fra November til November.

Til
d. Herr. Mælkeleverandører
til Engesvang Mejeri.

Vi har herved Fornøjelsen at fremsende til hver enkelt Leverandør en Genpart af den Kontrakt, som er oprettet mellem Engesvang Mejeri og dets Leverandører, og vi beder undskylde, at den først fremkommer nu.

Det har været os en Glæde at vore Leverandører - så vidt vi har kunnet erfare, har været tilfreds med Mejeriets Drift, og vi er hver især taknemmelig for det Arbejde der gøres for at gøre udenforstående begribeligt, at det reelle Udbytte af Mælken ikke bliver mindre ved et Privatmejeri, som søger at tilfredsstille Folk på bedste Måde, end ved et Andelsmejeri.

Som det vil være Dem bekendt flytter Mejeriets nuværende Leder og Medejer Nielsen - Snested - til Silkeborg till. Maj på Grund af, at hans omfattende Forretninger stiller så store Fordringer til hans Tid, at han ikke personlig kan lede Mejeriarbejdet. - I hans Sted overtager Mejeribestyrer Chr. Groth, Ho, pr. Varde Bestyrerpladsen som interesseret Parthaver i Foretagendet.

Han har i en lang Aarrække bestyret Ho Mejeri med stor Dygtighed, og vi er saaledes overbevist om at saavel Leverandørerne som vi vil blive tilfreds med hans Virksomhed.

Dette Bestyrerskifte forandrer saaledes ikke Forholdet mellem Leverandørerne og os, idet vi fremdeles ejer Mejeriet og indestaar for reel og prompte Behandling i enhver Henseende. Efter Kontrakten skal Leverandørerne jo betale Halvdelen af Stemplingen og Tinglæsningen af Mejerikontrakten, og ved næste Udbetaling vil vi saa tillade os af fradrage enhver Leverandør det lille Beløb i Forhold til hans Koantal, og haabe vi dermed at være i Overensstemmelse med d. Herrers Ønske.-

Engesvang Mejeri den 8. Marts 1907.

H. C. NIELSEN fra SNEDSTED
& I. C. STAUNING.

Mejerist Rasmussens 5 børn; Karen, Astrid, Svend Åge, Gunner og Viggo i vognen 1916

I 1908 oprettede Stauning mejerier i Kvissel og Vesterø på Læsø. Chr. Groth købte mejeriet i Kvissel. Engesvang mejeri blev solgt til Lorens Rasmussen, mejeribestyrer fra Thurø. Fru Rasmussen, som var forhenværende folkeskolelærer på Thurø, forestod indvejningen af mælken. Børnene måtte i en tidlig alder deltage i arbejdet på mejeriet. (En søn blev mejeribestyrer på Kjellerup andelsmejeri og senere på Struer andelsmejeri) L. Rasmussen købte en tørvemose, hvor der blev lavet tørv til brug i mejeriet. L. Rasmussens ældste søn Gunner fortæller: Min far tog mig en dag på stangen, og vi cyklede ud til en gårdmand. Jeg husker der blev snakket om tørvemose, og jeg mindes far tog en stor seddel frem fra tegnebogen, vistnok en 500 kr. seddel, som han gav til manden. Datteren, Astrid fortæller: Far havde lejet en landmand til at hente et læs brændsel i Hjøllund. Jeg var dengang 7-8 år, og fik lov at køre med på turen. Da det var ved at blive mørkt og vi ikke var kommet tilbage, blev far urolig. Han cyklede ud for at se efter os. Da han kom til Pårup, stod heste og vogn uden for kroen. Jeg sad på vognen og frøs, og jeg græd. Manden sad inden på kroen sammen med nogle andre mænd. Da blev far vred - så gik det hurtigt hjemad.

1917 rejste familien fra Engesvang. Lorens Rasmussen blev brugsuddeler i Truest, og mejeriet overtaget af mejeribestyrer J. C. Hansen fra Drejø, som Rasmussen havde et godt kendskab til. Hansen fik installeret elektrisk lys i mejeri og beboelse. Hidtil havde man brugt petroliumslygter, hvilket var en meget uhensigtsmæssig form for belysning i de mange timers morgenarbejde i mejeriet.

Murermester Søren Sørensen har udført murerarbejde for samtlige mejerieiere, siden han kom til Engesvang i 1912. For at mejeriet kunne fungere på normal vis, måtte arbejdet ofte udføres i aften og nattetimerne. Således også da

der i 1920 skulle indmures en ny dampkedel. Fru Hansen fik skyld for at være en »skrap dame«, med et »vågent øje« med alt hvad der foregik i mejeriet. Søren fortæller, at hun, den aften dampkedlen blev indmuret, var i mejeriet for at holde øje med, at der hele tiden blev bestilt noget. Hun stod og lænede sig ved en stak mursten, og pludselig faldt hun i søvn. Dette »uheld« blev der meget morskab af. Martin Jensen fortæller: Det skete, når bølgerne gik højt på mejeriet, at fru Hansens »skarpe tunge« forplantede sig helt ud til Julianehede.

Anton Christian Marius Peter Carl Bjerge Kirkholm ejede mejeriet 1925-1938. Han kom fra Horsens, hvor han var direktør for »De danske mejeriforeningers mælkeeksport«, indtil firmaet ophørte. Kirkholm var en dygtig mejerimand, men en streng herre. Tidligere kæmner i Engesvang. J. P. Sørensen, som var elev på mejeriet i 1934-36 fortæller: Det var et hårdt job. På et tidspunkt havde jeg besluttet mig for at rejse derfra, men efter en snak med Kirkholm, hvor han tilbød mig 5 kr. ekstra hver måned, fortsatte jeg uddannelsen. Vi var to elever som fik kost og logi på mejeriet, som det var skik og brug dengang. Når vi var færdige med mejeriarbejdet og havde fået et lille hvil, skulle vi arbejde i haven eller andet forefaldende arbejde. Regnskabet skulle vi ordne om aftenen på Kirkholms kontor. Det kunne ske vi faldt i søvn over tallene, så lød der et brøl fra Kirkholm, så vågnede vi brat op. Kl. 22.00 skulle vi gå i seng.

Mejerielev, Maren Kirkholm - gift med mejerist Kirkholm - og tjenestepigen Margrethe. Engesvang Mejeri ca. 1930

I 1933 blev der foretaget betydelig omforandringer og tilbygning til mejeriet. Også på det maskinelle område skete der betydelige forbedringer. Kirkholm var meget haveinteresseret, han købte jord, så det samlede areal blev over 7000 m2, som blev beplantet med frugttræer og læbælter. Kirkholm var, som retsstatsmand stærkt politisk engageret. Han holdt møder på »Stjernen« med bl.a. partiets stifter Dr. Starke som taler. Udgifterne ved disse møder blev betalt af Kirkholms egen lomme. Kirkholm var i nogle år medlem af Engesvang menighedsråd, hvor hans grundtvigske holdning ved flere lejligheder kom til udtryk.

Arne Laursen, som nu bor i Vejle, ejede mejeriet 1938-40. Han siger, at han havde en pragtfuld tid i Engesvang og satte stor pris på de mennesker, han samarbejdede med. Økonomien var ikke god for A. Laursen, indrømmer han. Han arbejdede også med tørvefabrikation i Steffen Thomsens mose (Alfr. Thomsens far). Når der var tid, blev der gravet en del trærødder op til brændsel for mejeriet. A. Laursen mener det var moseeg. Det var særdeles godt brændsel, når det blev forarbejdet, så det kunne komme i fyret.

En mælkehandler med detailsalgsvogn solgte mælk fra mejeriet. Det fik en brat ende, da han pludselig begyndte at hente mælken fra mejeriet i Pårup. Nu købte A. Laursen en bil, som blev brugt til mælkehandlen. Det blev ingen succes med to mælkehandlere i Engesvang. Krigen og besættelsen 1940 gav yderligere vanskeligheder for mejeriet.

A. Laursens far, en velkonsolideret murermester i Frederikshavn, havde penge

Luftfoto af Engesvang Mejeri 1949

i foretagendet. Det var ham der kontaktede Carl Johan Jensen, som overtog mejeriet efter Arne Laursen (de to havde tidligere arbejdet sammen på mejeriet »Fladstrand« i Frederikshavn). Murermester Laursen købte Klode Møllegård, hvor familien Laursen, samt A. Laursens svigerforældre flyttede ind.

Det var tæt på, at mejeriet var blevet lukket før C. J. Jensen kom til. Heldigvis var der nogle landmænd, som gjorde en indsats for at holde sammen på leverandørerne, så mejeriet kunne videreføres. Nabomejerierne var villige til at optage leverandører fra privatmejeriet. Den lo-

Karen og Gunner Jensen foran mejeriet 1949

yalitet, der som regel herskede mellem andelsmejerierne indbyrdes, havde ikke gyldighed over for privatmejerier. Det blev ingen let opgave for C. J. Jensen at overtage mejeriet, som var totalt ribbet for brændsel og andre fornødne ting til den daglige drift. C. J. Jensen var ugift, da han kom til Engesvang. Jenny fra Ejstrupholm blev hans husbestyrerinde og senere hans kone. Hun blev en god medhjælper i mejeriet. Parret købte gården i »Egelund« Engesvang Krat, efter salget af mejeriet.

Carl Johan Jensen led meget af gigtfeber og var tit sengeliggende. Derfor besluttede han i efteråret 1948 at sælge mejeriet. Han foreslog leverandørerne at købe det og drive det som andelsmejeri, men dette forslag var der ikke stemning for, og mejeriet blev udbudt til salg. Efter - mange overvejelser, købte vi (Karen og Gunner Jensen) mejeriet til overtagelse 14. januar 1949. Før købet havde vi været sammen med leverandørerne til et møde på mejeriet. Vi skulle »ses an«. Jeg husker ikke meget fra mødet. Det var for os helt fremmede mennesker, vi blev konfronteret med. Dog husker jeg, efter at Carl J. Jensen havde præsenteret os for forsamlingen, følgende bemærkning fra en mand: »De ser nu da ikke helt tovlige ud« (om bemærkningen er ordret citeret tør jeg ikke stå inde for). Derefter fra en anden (vistnok P. Svinth): »Man kan ikke altid skue hunden på hårene.

Mælkemand Henry Laursen på hestevogn ved Engesvang Mejeri ca. 1950

Ved læsserampen ses en hestvogn og en lastbil 1960

Holder i træ og kobber til reagensglas.
Anvendt i forbindelse med test af mælkens kvalitet.

Gamle træmål til pakning af smør.

Jeg havde engang en lille gravhund, som så uskyldig ud, men den tog naboens høns!!«

Nogle dage efter, at vi havde købt mejeriet, var jeg sammen med en af andelsbevægelsens pionerer, Jens Nielsen »Godballe«, som jeg kendte fra min tid som mejerist på Bøvling mejeri, som Jens Nielsen var formand for. Han gav mig følgende ord med på vejen: »Du bliver nok ikke rig, men det kan være du bliver klogere«. Han fik måske ret, men vi fik mange gode år på mejeriet, og vi havde et godt forhold til de mennesker, vi samarbejdede med.

Da vi overtog mejeriet, var det godt organiseret med detailsalgsvogn, som Henry Laursen kørte i Engesvang og Moselund. Fem vogne samlede mælk ind fra ca. 70 leverandører, som var tilsluttet mejeriet. - Charles Nielsen, Krattet 17 mødte kl. 6.30. med det første og største læs, hvoraf en del skulle behandles til konsumsalg. Charles Nielsen var godt kørende med et par raske og velplejede heste. Når vognen med mælkespandene var kørt til perronen, blev hestene sat på stald hvor de fik det foder som var medbragt i en pose. Når sødmælken var indvejet og spandene med skummetmælk var læsset på vognen, blev hestene igen spændt for, og der blev plads til næste vogn. Andre kuske fra 1949 var: Svend Kjærgård, Firhuse 29 (nu cykelhandler i Bording). Marius Stensbjerg, Viborgvej 42 (M. Stensbjergs kone Hilda, var en trofast afløser på mælkevognen, når M. Stensbjerg undertiden havde andet arbejde). Fr. Danielsen, Viborgvej 55 og Søren Hjort, Hørbylundevej 1. (hvor P. Højholt nu bor). I øvrigt har følgende kørt mælk til mejeriet i flere år: Carlo Kousgård. Søren Sørensen (Søren sømand) Helfred og Verner Willemann. Alfr. Højland og Henry Jacobsen. - I 1960erne, da flere leverandører satte køerne ud og fandt bedre lønnet arbejde i industrien, blev der anskaffet en lastbil. Med den indsamlede Henry Jacobsen og senere Knud Jensen mælken til mejeriet. For alle de her nævnte gælder, at de var hjælpsomme og gode samarbejdspartnere. Før lastbilen blev anskaffet, var der årlig licitation over mælkekørslen. Det foregik på mejeriet og blev imødeset med spænding, ikke mindst af mejeriejeren. Ofte kunne det beløb, en mælketur kunne indbringe, være et nødvendig supplement til en mindre ejendoms økonomi.

Jeg mindes en dag at en ejendomshandler kom ind på mejeriet sammen med en ung mand, som stod for at købe en ejendom. De ville forhøre, om der var mulighed for mælketur, da en sådan ekstraindtægt var afgørende for at realisere handlen. Ved disse licitationer kunne der opstå pinlige situationer, når flere var interesseret i samme tur og bød hinanden ned. Så kunne det ske, at et godt venskab

for en tid kunne få et knæk. Var der ikke mere end et bud på en tur, var det ofte til en pris, som ikke kunne accepteres. I sådanne tilfælde måtte der skriftlig licitation til. Dette var bl.a. tilfældet i 1910.

Der var bekostninger på mejeriet, som desværre ikke kunne udsættes ret længe, bl.a. ny skorsten. Det stod klart for os før købet. En dag kom fabriksinspektør Stenninge på besøg i tjenstemedfør. Med en streng mine mødte han mig med følgende replik: »Jeg forlanger en erklæring fra en skorstenssagkyndig, at skorstenen er i forsvarlig stand - ellers er den kasseret.« Der var ingen anden udvej end en ny skorsten. Jeg lavede aftale med en skorstensbygger i Herning. Den gamle skorsten hurtigt blev væltet, og næste dag var der så meget ny skorsten, at vi kunne fyre.

Centrifuge og smørkærnen blev udskiftet tre gange. De første kærner var af træ, den sidste, en stålkærne blev efterfølgende installeret på Eberharts pølsefabrik i Engesvang. I øvrigt er alt inventar udskiftet i de år, vi har kørt mejeriet. Det var altid spændende at få installeret et nyt apparat eller en ny maskine; om det nu virkede efter hensigten, da det som regel var brugte ting. Smedemester J. Hesel og Murermester S. Sørensen er jeg meget taknemlig for deres medvirken ved monteringsarbejdet, som ofte strakte sig ud på de små timer, når tingene skulle gøres færdige til næste morgen.

Dampmaskinen blev i 1950 udskiftet med en 10 HK. el-motor, som senere blev udskiftet til det, som kaldes enkeltmotor drift. Pladsen hvor dampmaskinen stod, blev indrettet til kølerum, og ny kølemaskine blev anskaffet. Dampkedlen blev udskiftet og blev påmonteret oliefyr i 1958, som blev en lettelse arbejdsmæssig. Med en oliepris på 160-180 kr. pr. ton, var der også god økonomi i investeringen. Rationalisering og fusionering i 1950'erne og 60'erne medførte, at mange mejerier blev overflødige. Den situation gav mig mulighed for at købe gode brugte maskiner og andet inventar til små priser. Denne mulighed udnyttede jeg i rigt mål. Det blev til mange spændende ture rundt i landet, når tingene skulle beses, og der skulle handles.

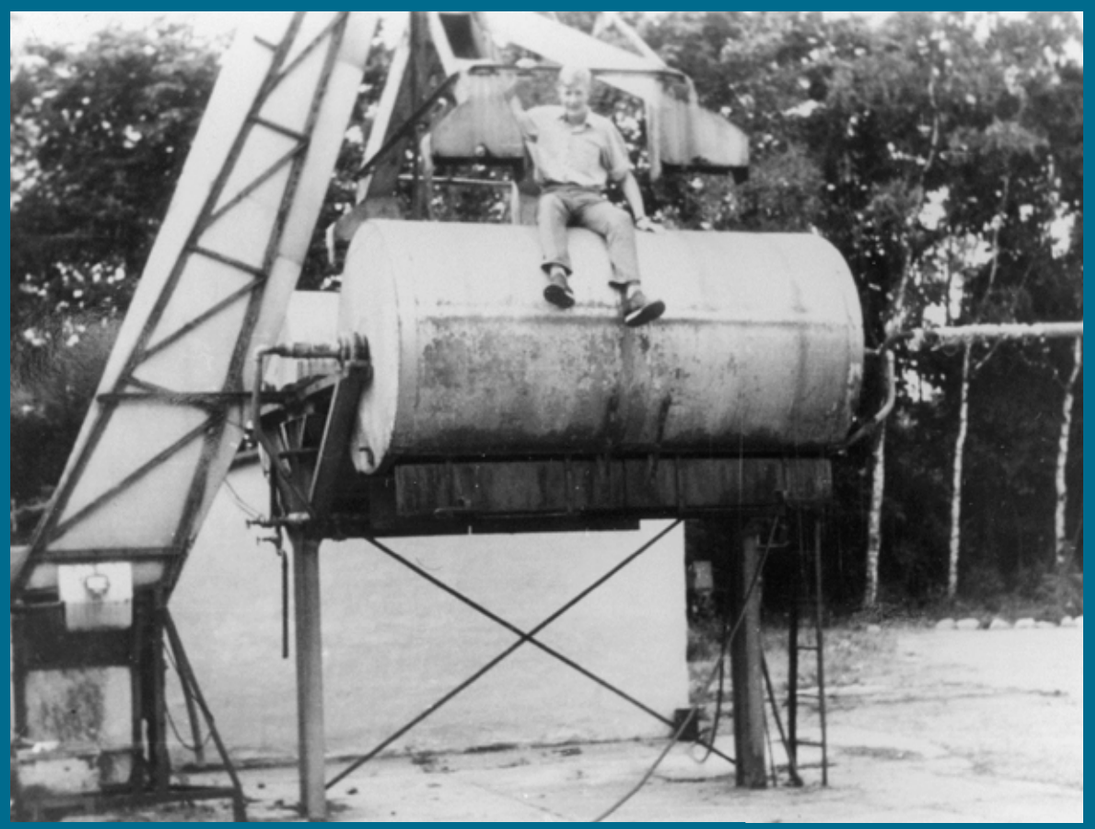
Disse ture bragte mig i forbindelse med mange mennesker med tilknytning til mejeribranchen. Tit var det tunge skæbner for disse mennesker, når det var bestemt, at mejeriet skulle lukke, og en familie pludselig stod for at skulle flytte fra det sted, som havde været deres hjem og arbejdsplads i mange år. I lighed med andelsmejerierne har mejeriet i Engesvang også været formidler af forskellige fællesaktiviteter. I 1907 foreslog Stauning og Nielsen - Snedsted Egnens landmænd at danne et fælles indkøb af foderstoffer med mejeriet som mellemled. Forslaget var der ikke interesse for. Efter den varme og regnfattige sommer 1947

Ubrugte engangslåg til gamle mælkeflasker fra Engesvang Mejeri. Det er låg til sødmælk og der er påtrykt tirsdag, onsdag, fredag og lørdag på dem.

var der katastrofal mangel på foder, især her på de sandede jorder. Vinteren derefter blev der af daværende mejeriejer C. J. Jensen formidlet halmindkøb fra Fyn og Sjælland. Halmen kom med jernbane til Engesvang Station, hvorfra den blev fordelt til de landmænd, som ønskede at købe.

Bekæmpelse af kvægtuberkulose, mastitis og fluer har også været foranstaltet med mejeriet som mellemled. Mund- og klovesygeforsikring har også været på tale, men vandt ikke tilslutning.

Kartoffelkogning har også været udført på mejeriet. Til at begynde med foregik kogningen i en kassevogn. Et perforeret jernrør blev ført ind gennem bagsmækken langs vognens bund, og der blev ført damp til. Senere blev der opsat en cylindrisk beholder, hvor kartoflerne blev læsset i. Kogningen varede 45-50 minutter, og så blev vognen kørt under beholderen og de kogte kartofler blev lukket ud. 1959 blev der anskaffet et kogeanlæg med vaskemaskine og transportør. Kartoffelkogning blev ikke til en fortjeneste, som stod i forhold til omkostninger og arbejdsindsats, men en service for leverandørerne. Kartoffelkogning ved mejerierne blev af hygiejniske grunde forbudt i 1969.



Poul Ladefoged på kartoffelkogeren ved Engesvang Mejeri

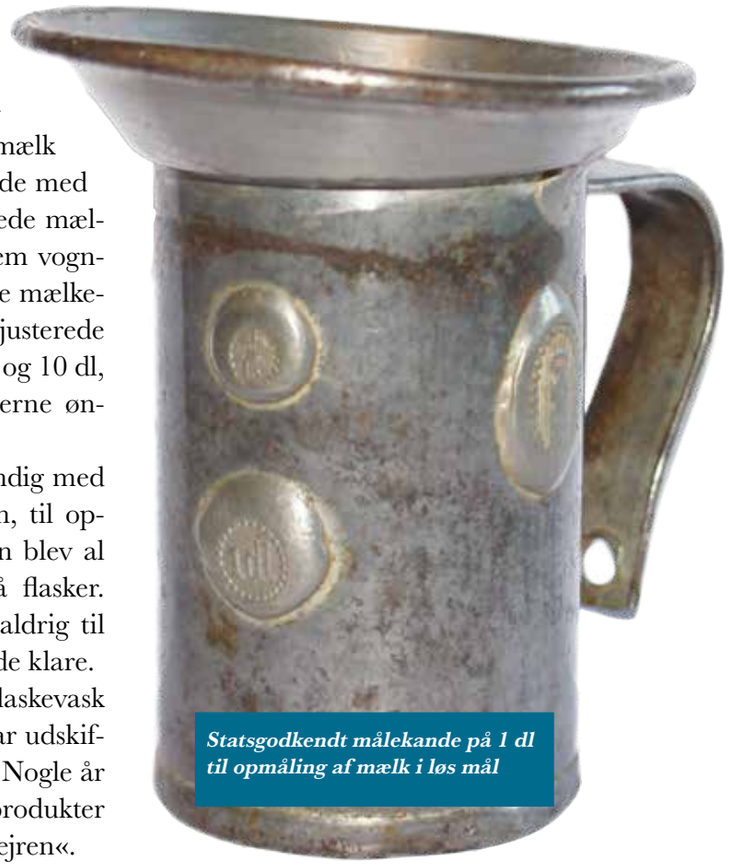
Konsummælkesalget har der for mejeriets vedkommende været satset mere eller mindre på gennem årene. For vores vedkommende var denne gren af mejerivirksomheden altid af væsentlig betydning.

I vores første tid på mejeriet var det kun en lille del af sødmælken, der solgtes som flaskemælk, medens hovedparten samt kærnemælk, skummetmælk og fløde solgtes i løs mål. Spande med »hane« var placeret i den lukkede mælkevogn med hanerne ud gennem vognsiderne. Fra hanerne af tappede mælkemanden de flydende varer ud i justerede mål af forskellig størrelse. 1-2-5 og 10 dl, alt efter hvilke kvantum kunderne ønskede.

I kolde vintre var det nødvendig med en spand varmt vand i vognen, til optøning af hanerne. Efterhånden blev al mælk og fløde distribueret på flasker. Mejeriet i Engesvang skiftede aldrig til brune flasker, vi anvendte kun de klare.

Det ret primitive udstyr til flaskevask og flaskefyldning på mejeriet var udskiftet med mere avanceret udstyr. Nogle år havde vi leverancen af mejeriprodukter til civil værnepligt »Kompedallejren«.

En ny mælkelov vedr. konsummælkeprodukter gjorde det umuligt for mindre mejerier at honorere de krav, myndighederne stillede, f.eks. særskilte lokaler og apparatur til behandling af konsummælksprodukter. Det var også i disse år, mælkeflasken gled ud af billedet og blev erstattet med engangsemballage, plastposer og papkartoner. Derfor valgte vi at samarbejde med det private mejeri i Alderslyst. Derfra blev leveret varer til



Statsgodkendt målekande på 1 dl til opmåling af mælk i løs mål

Ved indvejningsvægten, Gunner Jensen med forh. sognef. Hans Chr. Kristensen, - som var den sidste medhjælper på mejeriet

Gunner Jensen fremstiller smør i lille skala på Klosterlund Museum ved Julemarkedet, - dec. 2006

Gamle engangslåg til gamle mælke-flasker fra Engesvang Mejeri.

Plastiklåg til mælkeflasker, både med og uden hældetud.

vores konsumsalg. Til gengæld kunne vi fra Engesvang Mejeri supplere mejeriet i Alderslyst med skummetmælk og smør.
Da udviklingen vedrørende mejeridrift, såvel som på andre områder, gik i retning mod større enheder, indså vi, at der ikke i fremtiden ville være basis for mejeriets fortsatte drift, og vi traf den beslutning at standse driften i slutningen af 1971, en beslutning som fuldt ud var vores egen. Vi var i den heldige situation at være ejer af boligen og derfor ikke skulle flytte fra stedet. Ostesalget var i alle årene en lille del af mejeriets omsætning. Da driften standsede, blev ostesalget udvidet og fik et omfang, som vi ikke havde anet. Det blev for os gode år med ostesalg, som bragte os i kontakt med mange rare mennesker. En epoke for os på Engesvang mejeri fik sin afslutning, da vi efter ca. 40 år på stedet flyttede derfra. Nogle effekter fra mejeriet er flyttet til økomuseet »Nyvang« ved Holbæk, hvor de indgår i et mejeri, som etableres der.

Er det ikke denne her, du plejer at få?

Osten trak den gamle mejerist i Engesvang tilbage til mejeriet.

Døren med glas foroven binder ikke så lidt, så først, når man har givet den et meget resolut skub, spredes lyden af klokkerne. Udover skiltet med "Lukket mandag og tirsdag" er de det eneste der afslører, at dette er en slags butik. Mens lyden af klokkerne klinger ud, og døren har fået et klem den anden vej, begynder duften at cirkle sig ind i næseborene.

- Er det ikke denne her, du plejer at få? Spørger den ældre kittelklædte herre bag disken på sit tillempede jyske, der dog ikke helt kan skjule en sjællandsk

Ostebutikken på Engesvang Mejeri

oprindelse. Samtidig langer han en skive afskåret ost frem . En obligatorisk bevægelse, der sikrer, at kunden ved, hvordan den ost smager, han kommer hjem med.

Gunnar Kristian Jensen hedder han. Uddannet mejerist for meget længe siden. Så længe, at han i torsdags blev forbløffet over, at det netop den dag var 39 år siden, han sammen med konen overtog mejeriet i Engesvang.

Ost til alle

I dag er mejeriet dog lukket ligesom langt de fleste andre små mejerier.
Men bortset fra mandag og tirsdag kommer folk i større eller mindre flokke for at se og smage på de omkring 40 forskellige slags oste, der ligger på køl i de lokaler, der for indtil 16 år siden summede af aktivitet og skummede af mælk.

Holdt i tide

I 1972 lukkede Karen og Gunnar for den almindelige mejeridrift efter 23 år, der startede med hestetrukne vogne fyldt med skvulpende mælkejunger fra omegnens gårde.

- Vi startede med at få leveret mælk fra 72 gårde, og der var fem forskellige mælketure, der samlede mælken ind fra området omkring byen, fortæller Gunnar Jensen. Men tiden gik, og traktorerne kom sammen med et stadigt større behov for at skabe større og mere produktive enheder.

Først i 70'erne stod vi for at skulle finde en mælketankvogn, og man var ved at gå over til mælkekartoner, fortæller Gunnar Jensen, der ikke syntes, at de store investeringer til at omstille sig var det hele værd, så mejeri-parret besluttede at lukke den tunge dør med et lige så tungt hjerte.

Skulle bare lige…

Mens Gunnar fik arbejde som kedelpasser på Engesvang Spånpladefabrik, skulle Karen bare lige have solgt restlageret af ost ud.

Men salget gik så godt, at der blev købt nye partier hjem og nye igen, og til sidst i 1977 holdt Gunnar Jensen med sit arbejde for at komme hjem og hjælpe med handelen.

- Jeg tror godt, folk kan lige at købe ost her. Det smager jo lidt af mejeri, og de fleste vil gerne have lov at smage på, hvad de køber, fortæller Gunnar, der også har en fornemmelse af at være en anelse billigere end butikkerne.

Mens mejeristen stadig skummede fløden af på sit mejeri, havde han en stor regnskabsbog liggende til at skrive resultaterne fra mælkevægten på.'

- Der var en dag én, der spurgte, om det var en gæstebog, og det gav mig ideen til at lade den ligge fremme til kunderne, fortæller Gunnar.

Den første halvdel af bogen er således fyldt med tal, mens de mange efterføl-

gende sider er fyldt med navnene på folk, der lige ville sætte deres navn.

Adresserne viser meget tydeligt, at der er et stort opland, der besøger det lille mejeriets baglokale.

Gunnar har af princip aldrig villet annoncere. Der er heller ingen skilte, der foran mejeriet afslører, at der kan købes ost "ved bagdøren". Et hurtigt kig ned over et par sider i den overtegnede gæstebog siger dog tydeligt, at det sikkert heller ikke er nødvendigt.

Der kommer nemlig jævnligt ostekøbere både fra Herning, Ikast, Silkeborg, Viborg og naturligvis fra de omkringliggende mindre byer.

Men også spanske, tyske og engelske navne har forvildet sig til Engesvang og ind i gæstebogen, og flere af dem er gengangere.

- Jeg har hvert år besøg af nogle svenskere, når de er til Agromek i Herning, fortæller den gamle mejerist, der trods sine snart 72 år ikke umiddelbart har planer om at lukke gæstebog eller butik.

På museum

En del af maskinerne fra mejeriet, der stadig står i det store lokale ved siden af butikken, er på vej til et fungerende museum, der skal etableres på Sjælland.

Mejeriet i Engesvang blev etableret i 1906 af mejeristen J. C. Stauning fra Pårup, der fik mælk fra ca. 300 køer.

- Det er lidt underligt at tænke på, at der var 72 leverandører, da jeg startede i 1949, men af dem er der i dag kun fem, der leverer mælk til mejerier, siger Gunnar Jensen.

Gunnar Jensen har dog sværere og sværere ved at købe ost til butikken fra de store mejerier, fordi han trods alt ikke køber så særlig store mængder, og fordi mejerierne hellere vil sælge større partier til grossister.

Men endnu har han trofaste leverandører fra en række mejerier i Thorning, Mammen og Løgumkloster, der hver uge sørger for at holde hylderne fyldte i kølerummene.

Gunnar Jensen ser gerne, at ostebutikken fortsætter, så det 82 år gamle mejeri fortsat har en tilknytning til sin oprindelige funktion.

Men han vil ikke selv blive der længere, end det er sjovt.

- Jeg vil i hvert fald ikke blive her så længe, at jeg skal bæres herfra, understreger han.

Gunner Jensen i ostebutikken

ARTIKEL FRA HERNING FOLKEBLAD 10. NOVEMBER 1988

Sidste ost fra Mejeristen

Gunnar Jensen, den 72-årig mejerist i Engesvang, sælger sin forretning efter 39 år. Men den meget populære forretning, der har et opland fra Silkeborg, Viborg, Herning og længere endnu, ophører ikke af den grund. De nye ejere Kjeld og Conny Nørager fra Herning, der har købt både bolig og mejeri, vil fortsætte driften af ostesalget. Den officielle forretningsoverdragelse, der dog ikke markeres med nogen stor festivitas, sker den 4. december, hvorefter butikken åbner med nye ejere 7. december.

Gunner Jensen kærner smør som i gamle dage

Dansk mejerihistorie

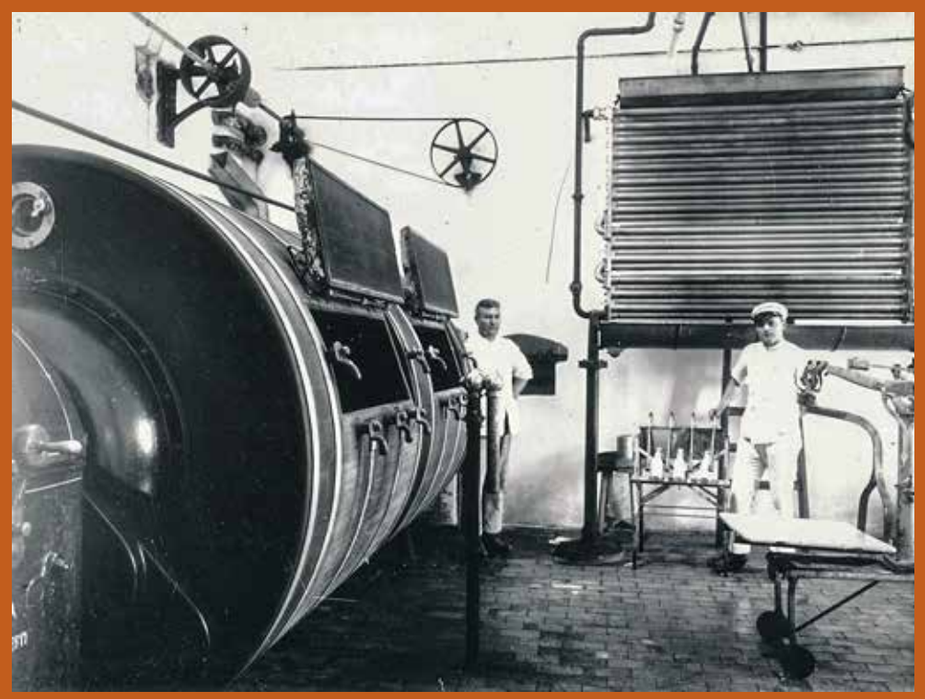
Andelsmejerierne startede så småt i 1882, og 1888 kan betragtes som det store gennembrudsår for andelsbevægelserne.

Dette gennembrud skete som resultatet af eksterne, udenlandske faktorer og interne, danske landbrugsmæssige faktorer. Ideen om, at andelsmejerierne blev skabt af grundtvigianske bønder, som havde været på højskole, er en sandhed med modifikationer. Det samme gælder tanken om, at andelsmejerierne fra starten var et demokratiske forehavende, hvor man ikke skelede til brugsstørrelse og antallet af køer, når der skulle træffes beslutninger. Også denne idé er kun en delvis sandhed.

Almuesmør og herregårdsmejerier

Inden den egentlige mejeridrift kom på banen i løbet af 1700-årene, lavede man smør på almuevis. Det skete ved at lade

Lindbjerg Mejeri. Smørdritler klar til levering på Ølgod Station. Ca.1910.



Kærnestuen på Lindbjerg Mejeri. 1930. Længst til venstre Mejeribestyrer Ejner Jensen

fade med mælk stå nogle dage på hylderne under loftet, hvorefter der øverst dannede sig et smørlag. Ofte var der fluer og utøj i mælken, så smørkvaliteten var højst uensartet og overladt til den enkelte bondekones hygiejniske sans.

Mere systematik kom ind i billedet ved de såkaldte herregårdsmejerier, der efter holstensk og hollandsk mønster kunne håndtere større mælkemængder på en mere ensartet måde. Det skete ofte under ledelse af fagkyndige »mejersker«, som havde særlig forstand på mælkebehandling. Omkring 1830 indførtes fra Holsten det såkaldte bøttemejeri med store flade bøtter, der havde en stor overflade, og som blev placeret i tør luft.

Yderligere fremmet blev smørkvaliteten, da man gik over til at nedsænke fade og beholdere med mælk i vand. Det blev senere kombineret med ismejerier, hvor isen fremmede smørdannelsen. Så længe kornsalget til de industrialiserede områder i Europa, og her især England, gik godt – og det gælder primært tiden efter 1830 – manglede man imidlertid incitamenter til en mere organiseret smørproduktion og -eksport.

Fællesmejerier

Det ændrede sig efter 1870. Dels var jorden i de dele af Danmark, hvor kornavlen havde været særligt intensiv, ved at være udpint samtidig med, at den nyindvundne jord ikke var det bedste til denne afgrøde. Dels begyndte konkurrencen fra det russiske, østeuropæiske og amerikanske korn, som kom til England via dampskibene og det nye jernbanenet, at gøre sig gældende. Reaktionen på disse udviklinger var en begyndende produktionsomlægning i retning af animalske fødevarer, herunder mejeridrift.

De gamle herregårdsmejerier kunne tage kampen op, ligesom der var driftige unge mejerister, som slog sig ned som private næringsdrivende og opkøbte mælk med henblik på produktion og salg af det eftertragtede smør. Disse aktiviteter gik under betegnelsen fællesmejerier og var hyppigt forekommende i Østdanmark.

Andre steder på øerne slog de største mælkeproducenter sig sammen og aflønnede en mejerist. Der var her tale om en slags lukket interessentselskab.

Andelsmejerier i Sydvestjylland

I Vestjylland var situationen anderledes. Her havde der som følge af jordens ringe beskaffenhed og mangel på eksporthavne aldrig været tale om en stor kornproduktion. I stedet havde man satset på eksport af svin og levende kvæg. Ca. 1880 var denne situation ved at blive prekær.

For det første var jorden ved at være »presset«. Tilførslen af mergel, der kun frigør næringsstoffer, men ikke tilfører nye, var kun en kortsigtet løsning. Dertil kom eksportproblemer til England

og ikke mindst Tyskland, som for at beskytte det tyske landbrug lavede indførselsrestriktioner. I den situation var det oplagt at kikke på Østdanmark, men i stedet for at lade herregården – dem var der ikke mange af i Vestjylland – eller en mejerist »skumme fløden«, ville man selv – solidarisk - høste fortjenesten.

Denne tanke blev fremmet dels af landbrugsfaglig oplysning på blandt andet Ladelundgård Landbrugsskole ved Brørup, dels af den højere grad af lighed, som fandtes i de vestjyske sogne som følge af stort set jævnstore gårde.

Resultatet var oprettelsen af andelsmejeriet i Hjedding 1882 sammen med lignende initiativer samme år på Lindbjerg Mark ved Ølgod og i Billum ved Ho Bugt.

I det hele taget blev Sydvestjylland med den nye eksporthavn i Esbjerg det førende andelsområde. Allerede en halv snes år efter var det meste af Danmark dækket med andelsmejerier. 1888 var som det store gennembrudsår.

I gennembrudsfasen var det især gårdmændene, som sluttede op om andelsbevægelsen. Efterhånden indmeldte husmændene sig også. I 1894 var der i alt 907 andelsmejerier. I 1909 var tallet steget til 1163.

Hoveder og høveder

Hovedprincipperne i andelstanken var, at man skulle være andelshaver for at kunne levere mælk til mejeriet, at man pr. kontrakt forpligtede sig til levering, at man lod sin mælk underkaste løbende kontrol, og at overskuddet blev delt i forhold til leveret mælkemængde.

I princippet havde hver andelshaver én stemme på den årlige generalforsamling, uanset antal køer og mælkelevering. Dette princip var fra starten gældende i Vestjylland, medens andre dele af landet med større gårdbrugsstørrelser og flere herregårde havde sværere ved at følge tanken. Først i perioden 1900-1914 blev den almindelig på landsplan.

Virkninger

Nationaløkonomisk var andelsmejerierne sammen med andelssvineslagterierne en vigtig eksportfaktor gennem hele 1900-tallet. Internt i Danmark betød andelstanken en stabilisering af gårdmandsbrugene. For husmændene indebar den såvel en økonomisk som en statusmæssig gevinst, der lettede det mangeårige samarbejde i Folketinget mellem Socialdemokratiet og Radikale Venstre.

Mejerirationaliseringer siden 1966

Fra 1960'erne blev mange små mejerier lagt sammen til større enheder, som igen blev samlet i selskaber. Resultatet blev en mere rationel produktion med forbedret

Hjedding Andelsmejeri.
Nr. 2 fra venstre Mejeribestyrer
Jens Sørensen, Gammelgaard.
Ishuset i baggrunden bygget ca. 1900.

Hjedding Andelsmejeri.
Gamle maskiner ca. 1950

Hjedding Andelsmejeri.
Gamle maskiner ca. 1950

spredning af udbudsvarer og eksportmarkeder. Fra 1990'erne førte udviklingen til, at ét andelsselskab, fra 1999 under navnet Arla Foods, kontrollerede næsten hele det danske hjemmemarked.

Mejerirationaliseringen

I Danmark var der 1256 andelsmejerier i 1955, og tyve år senere var der 218. I samme periode faldt antallet af privatmejerier fra 224 til 76. Den gennemsnitlige mælkemængde pr. andelsmejeri voksede i perioden 1955-75 fra 3,4 mill. kg til 18,7 mill. kg, og for privatmejerierne var de tilsvarende tal på hhv. 2,0 mill. kg og 8,2 mill. kg. Tallene antyder den sammenlægning af mange små mejerier til større produktionsenheder, som fandt sted i perioden, men udviklingen var endnu stærkere end som så, da de fleste tilbageværende mejerier mistede selvstændighed og blev samlet i regionale selskaber.

Der var en stor afvandring fra landbruget som helhed, idet mange mindre brug blev slået sammen. Udviklingen i teknologi og transport tenderede til at gøre små enheder relativt omkostningstunge. De små mejerier var ofte ensidigt orienteret mod smørproduktion og kunne ikke ændre dette forhold enkeltvis, men når flere mejerier gik sammen, kunne de investere i nye fælles anlæg med mere varieret produktion. Rationaliseringen og effektiviseringen muliggjorde en spredning af produktsortiment og afsætningsmarkeder, som bragte mejeribruget ud af tidligere tiders ensidige afhængighed af smøreksporten til England.

Mejeriselskabet Danmark

Danmarks indtræden i Fællesmarkedet i 1972 skærpede mejeribrugets behov for store konkurrencedygtige selskaber. Desuden var det opfattelsen, at mejeribruget bedst kunne få politisk indflydelse, når producenterne var samlet i store enheder. I 1963 luftede Mejeriernes Fællesorganisation for første gang tanken om at samle alle danske mejerier i ét eneste andelsselskab, og året efter vedtog Fællesorganisationen vedtægterne for Mejeriselskabet Danmark. Men selskabet kom aldrig rigtig i gang, og i 1970 stiftede en række jyske mejerier og mejeriselskaber deres eget fælles andelsselskab, som overtog navnet (MD, fra 1988: MD Foods).

Stadig flere mejerier og mejeriselskaber gik ind i MD, og ved 1990 var Danmarks mælkeproduktion delt mellem MD og Kløver Mælk. I 1991-92 indledte de to selskaber et samarbejde, som førte til, at Kløver Mælk blev fusioneret med MD i 1999. Samme år fusionerede MD med den svenske andelsmejerigigant Arla til et nyt selskab under navnet Arla Foods.

Fra andelsmejeri til Arla Foods

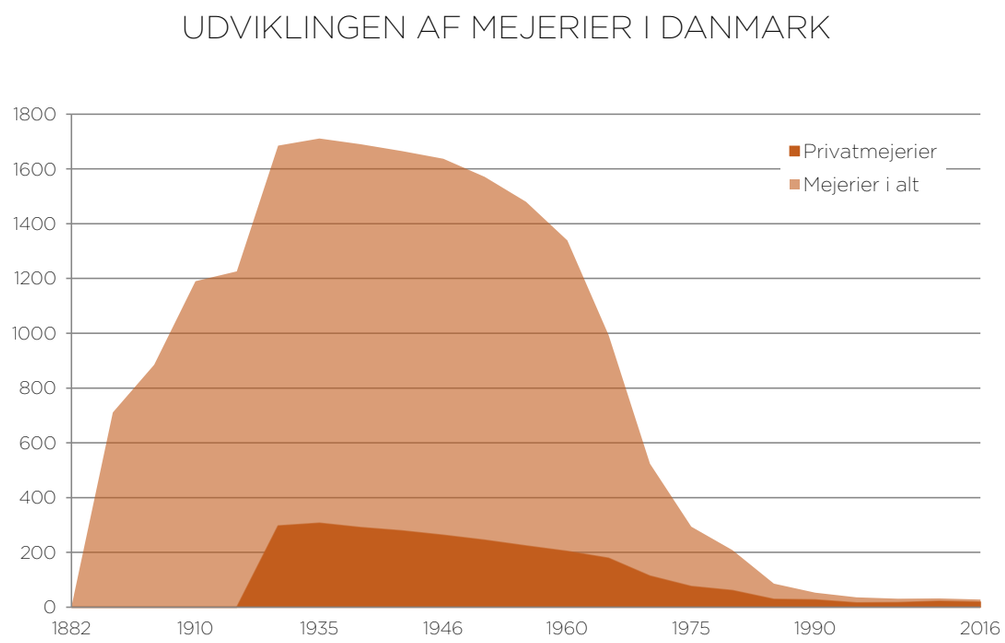
1882-2012

Arla Foods er et produkt af andelsbevægelsen. Udviklingen er gået fra det første mejeri i 1880'erne, via mange hundrede mejerier frem til midten af det 20. århundrede, til koncentrationen i den ene store koncern, som i det 21. århundrede hører til blandt verdens største mejeriselskaber.

De mange andelsmejerier 1882-1960

Det første andelsmejeri blev indviet i 1882 i den lille vestjyske by Hjedding. Dermed begyndte et andelseventyr uden lige. Danske landmænd gik sammen om at etablere deres egen industrielle forarbejdning af mælken. I sogn efter sogn skød mejerierne op som paddehatte. Allerede i 1890 nåede man 700 mejerier og rundede de 1.000 andelsmejerier i 1900.

Det var omlægningen fra korn til animalske industriprodukter, der slog igennem. Det samlede antal danske mejerier kulminerede i 1930'erne med knap 1800, heraf godt 80 % andelsmejerier, dvs. mere end et mejeri i hvert sogn. An-



Grafen viser hvor mange mejerier, der gennem tiden har været i Danmark, samt hvor stor en andel der var privatmejerier.

tallet faldt i 1940'erne til ca. 1600 og i 1950'erne til ca. 1.400 mejerier.

Langt de fleste lå på landet og producerede primært smør til eksport, mens private bymejerier og et større arbejderkooperativt mejeri Enigheden afsatte mælkeprodukter til hjemmemarkedet. Enkelte privatmejerier specialiserede sig i ostefremstilling, såsom Tholstrup og Høng. Dermed var grundtrækkene i den danske mejerisektor skabt.

Omdrejningspunktet var andelsmejerierne, dels fordi de drev den vigtige smøreksport til England – hele 2/3 af produktionen gik til eksport og kun 1/3 til hjemmemarkedet – dels på grund af andels- og landbrugssektorens enorme økonomiske og organisatoriske styrke.

De private mejerier sluttede derfor i stigende omfang op om andelsbevægelsen. I mindre målestok foregik der i Sverige og Norge en tilsvarende udvikling. Den kooperative tanke slog i det hele taget an inden for Vesteuropas mejerisektor, såsom i Storbritannien, Tyskland, Holland, Frankrig, Spanien og Italien. Selv USA blev domineret af kooperative mejerier. Endnu i det 21. århundrede præges den internationale mejerisektor af andelstanken.

Mange mejerier men reelt ét stort selskab

Selv om mejeriproduktionen var fordelt på hundredvis af små virksomheder rundt om i landet – hvilket var nødvendigt af hensyn til datidens distributionssystemer med hestevogn fra landmænd til mejeri og tog til byerne og til afskibningen til eksport – så fungerede de allerede før første verdenskrig nærmest som ét stort selskab. Dette understregedes af, at andelsmejerierne i 1912 dannede De samvirkende danske Mejeriforeningers Fællesorganisation – i 1972 ændret til Danske Mejeriers Fællesorganisation og i 1997 til Mejeriforeningen.

Allerede i løbet af første halvdel af det 20. århundrede begyndte foreningen at varetage de private mejeriers interesser. Mejeriforeningen fungerede primært som virksomhedernes talerør over for staten, mens andelsbevægelsens Smøreksportudvalg stod for salget til England.

Traditionel teknologi

Frem til 1950'erne var de teknologiske og forretningsmæssig forhold i de mange hundrede mejerier meget enkle. Centrifugen var omdrejningspunktet for smørproduktionen. I mellemkrigstiden blev dampmaskinen udskiftet med elmotoren, og rustfri kærner gjorde det muligt at forbedre ældningen af smør, men landmændenes transportspande med mælk blev fortsat transporteret med hestevogn til mejeriet. De mange små mejerier stillede sig imidlertid i vejen for en rationalisering, der i længden kunne sikre en profitabel drift.

Strukturproblemer i mejerisektoren

I 1950'erne blev det klart, at nye tider var på vej for landbrug, industri og forbrugere. De små mejerier og en udpræget konservatisme bevirkede, at danske mejerier sakkede bag ud i forhold til udviklingen i andre lande og den øvrige samfundsudvikling. De internationale priser på landbrugs- og fødevarer holdt ikke trit med omkostningerne. Liberaliseringen af det centrale engelske marked betød, at Smøreksportudvalget ikke længere kunne indgå langtidskontrakter med de engelske grossister. Enhver dansk producent kunne selv gå ind på markedet, hvilket resulterede i en voldsom priskonkurrence. Dertil kom en begyndende omlægning af detailhandelen til supermarkeder og udviklingen af nye forbrugsmønstre.

Til forskel fra de eksportorienterede landmejerier havde bymejerierne langt bedre forhold. Mælkeloven fra 1940 gav bymejerierne monopol på forsyningen af bybefolkningen, og man undgik indbyrdes konkurrence ved at opdele salgs-

områderne imellem sig. Endvidere aftaltes prisen med kommunalbestyrelserne på en måde, som sikrede, at omkostningerne kunne væltes over på priserne. I forlængelse af Mælkeloven havde bymejerierne allerede i 1940'ene og 1950'erne gennemført en vis rationalisering af produktions- og salgssystemet. Bymejerierne og de specialiserede ostemejerier nød endvidere godt af en voksende befolkning og velstand.

Fra mange mejerier til ét MD Foods ca. 1960-2000

Mejeriforeningen nedsatte i slutningen af 1950'erne et planlægningsudvalg, der fra 1958-1964 foretog en omfattende analyse af hele den danske mejerisektor. På grundlag af rapporten tog man i 1960'erne fat på at gennemføre en modernisering af mejerisektoren.Løsningen var et landsdækkende selskab.

Produktion og afsætning, der var adskilt, skulle smelte sammen i én landsdækkende andelsorganisation. Herved ville man på salgssiden undgå indbyrdes konkurrence og sikre den bedst mulige markedsorientering, og gennem koncentration og specialisering kunne en fælles ledelse løse omkostningsproblemerne i produktionen. Få store og teknologisk moderne mejerier i tæt samarbejde med salgsarbejdet var vejen frem.

I løbet af 1960'erne faldt antallet af mejerier hurtigt og blev erstattet af nogle

få større virksomheder. Størst var Mejeriselskabet Danmark (MD), der blev dannet i 1970. Gennem talrige fusioner og opkøb ekspanderede MD stærkt i løbet af 1970'ene og 1980'erne og skiftede i 1988 navn til MD Foods. Bl.a. overtog MD Danmarks største private mejeri Høng allerede i 1970 – hvorved man fik en eftertragtet specialost i sortimentet – og i 1975 Det Danske Mælkekompagni. Med købet af sidstnævnte kom MD for alvor ind på det lukrative danske konsummælksmarked. Det blev understreget i 1977, da MD indgik en aftale med FDB om at blive eneleverandør af mælk, dvs. til 1/3 af det danske marked. Af samme grund fravalgte Dansk Supermarked også MD. Dermed begyndte

skellet mellem eksportorienterede landmejerier og hjemmemarkedsorienterede bymejerier at nedbrydes. Det var også i denne periode, at Danmark efter sin indtræden i EF i 1973 nød godt af EF's gunstige mælkeordninger.

Konsolideringen af den danske mejeriindustri fortsatte også efter 1990 og afrundedes reelt med overtagelsen af Kløver Mælk i 1999, hvorefter MD Foods dækkede 90 % af den danske mælkeproduktion. Dermed sluttede en fyrreårig og ofte konfliktpræget proces.

De mange små mejerier blev ikke blot organisatorisk, men også produktionsmæssigt og teknologisk koncentreret i nogle få, nye og moderne virksomheder – ligesom landbruget gennemgik en tilsvarende koncentrationsproces.

Et moderne, automatiseret konsummælk-mejeri startede i 1978 leveringen af mælk til FDB på landsplan, og mejerierne tilbød nu at levere et ensartet varesortiment til hele landet. Det blev indledningen til en ny produktionsstruktur med specialiserede mejerier for ikke blot konsummælk, men også ost og efterhånden andre produkter. Samtidig tog man så småt hul på den svære proces med at udvikle nye produkter. Et markant eksempel herpå var udviklingen af fetaost, som i 1970'erne og 1980'erne blev en eksportsucces i Mellemøsten. Også hjemmemarkedet så nye produkter, såsom yoghurt.

Med dannelsen af MD blev det nødvendigt at opbygge en professionel organisation, som Mejeriforeningen hidtil havde været ene om. De første konturer til en moderne strategi- og funktionsledelse blev etableret. Det udbyggedes i takt med fusioner og vækst gennem 1970'erne og 1980'erne og dannelsen af MD Foods. Parallelt med den danske udvikling foregik der en nogenlunde tilsvarende svensk koncentration i Mjölkcentralen, der i 1975 skiftede navn til Arla.

Maskotten Karoline tegnet af Grete Rich i 1958

Fra dansk til internationalt mejeri: Arla Foods 2000-2010

I en stadigt voksende international økonomi var det ikke længere nok at begrænse sig til Danmark. Efter konsolideringen af den danske industri tog MD Foods fra årtusindskiftet fat på en international konsolidering og markedsvækst. I 2000 fusionerede man med svenske Arla og dannede Arla Foods med hovedkvarter hos MD Foods i Aarhus. Det fordoblede omsætningen og antallet af mælkeleverandører. I 2004 overtog Arla Foods en canadisk osteimportør og -producent. Året efter indledtes et kinesisk partnerskab om produktion af mælkepulver til det kinesiske marked. Samme år kuldsejlede planerne om en fusion med Hollands store mejeriselskab Campina. Men planerne om at vokse internationalt blev ikke opgivet, tværtimod.

I 2006-08 overtog man finske Ingman Foods. Indsatsen på det nordamerikanske marked styrkedes med købet af et mejerifirma i Wisconsin. Satsningen på det engelske marked blev intensiveret med overtagelsen af det store Express Dairies i 2007, og i 2012 indviede Arla Foods verdens største konsummælk-mejeri uden for London. Det understregede, at Arla Foods havde etableret sig som et førende mejeriselskab i Storbritannien, virksomhedens største marked.

I Danmark og Sverige videreførtes konsolideringen med opkøb af bl.a. danske Tholstrup Ost i 2006 med dets kendte mærke Castello. Den internationale konsolidering kulminerede foreløbig i 2012 med erhvervelsen af Hansa-Milch, tredje største mejeri i Tyskland.

Jævnsides med mejerivæksten skabte Arla Foods sig en nordisk platform inden for kakaomælk med den endelige overtagelse af Cocio Chokolademælk i 2008. Allerede ti år tidligere havde Arla Foods erhvervet saft- og juiceproducenten Rynkeby Foods. Spredningen til andre produktområder var ligesom udviklingen af nye og sunde produkter udtryk for Arla Foods' tilpasning til ændrede forbrugsmønstre.

På vej til det globale firma i 2010'erne

Arla Foods' mål var at supplere hovedmarkederne i Danmark, Sverige og Storbritannien med stadig stærkere positioner i Tyskland, Holland og Finland og vokse på de store markeder i Rusland, Polen, USA, Kina og Mellemøsten og Nordafrika. Uden for Nordvesteuropa og Polen havde Arla Foods etableret produktion og salg i USA, Canada, Brasilien, Argentina, Saudi Arabien og Kina. Fra 64 specialmejerier (mælk, smør, ost, feta, valle mv.) i 13 lande og salgskontorer i yderligere 20 lande, inkl. flere emballage- ingrediensfirmaer og adskillige distributionscentre, tog Arla Foods i 2010'erne de første skridt fra et internationalt til et globalt selskab.

Arla Foods solgte sine varer under en række kendte mærker, såsom Arla og Cravendale for mælk og fløde, Arla for yoghurt, Castello, Buko og Apertina for ost, Kærgården og Lurpak for smør samt Milko og Dano mælkepulver. Arla, Lurpak og Castello var globale brands.

Et af verdens største mejeriselskaber

I starten af 2010'erne var Arla Foods et af verdens største mejeriselskaber. Omsætningen firedobledes fra 1990-2010 til ca. 50 mia.kr. Som følge af Arla Foods' aktive deltagelse i konsolideringen af den europæiske mejerindustri forventedes omsætningen at stige til ca. 75 mia. kr i 2015 og endnu mere i 2020, når der for alvor blev gjort fremstød på de store markeder i Amerika og Asien. Selskabet havde i 2012 over 17.000 ansatte, heraf flertallet i udlandet. Gennem tu-

En af Arla-koncernens engelske tankvogne

sindvis af mælkeleverandører, leverandører af teknologi, emballage, viden og service såvel som et internationalt net af distributører skabte Arla Foods en beskæftigelse og omsætning i Danmark og internationalt, som var flere gange større end selskabets egen omsætning. På det globale mejerimarked havde Arla Foods meldt sig ind i en førergruppe af mejeriselskaber som Lactalis (Frankrig), Fonterra (New Zealand), FrieslandCampina (Holland), DMK (Tyskland), Dairy Farmers of America (USA) og store fødevarekoncerner som Nestlé (Schweiz) og Danone (Frankrig).

Ved indgangen til 2010'erne foregik 60 % af Arla Foods' salg stadigvæk i Danmark, Sverige og UK og yderligere 15 % i det øvrige Vesteuropa. 40 % af salget var konsummælk, 25 % ost og godt 25 % pulver samt smør og blandingsprodukter. Selskabet var ejet af godt 8.000 andelshavere, dvs. mælkeproducenter, i Danmark, Sverige og Tyskland. Med den fortsatte globale konsolidering i løbet af 2010'erne ville markeder og mælkeproducenter uden for Nordvesteuropa få stigende betydning.

Arla Foods søgte strategisk at tilpasse sig drivkræfterne for den globale udvikling ved at fokusere på økologiske og sunde produkter, ligesom man var yderst aktiv i produktudviklingen. Drivkræfterne for den globale udvikling af mejerisektoren var: en voksende befolknings stigende efterspørgsel efter mejeriprodukter; globalisering af marked og industri under stigende mælkeproduktion og konkurrence; en effektiv og bæredygtig forsyningskæde fra ko til forbruger; stagnation på modne EU markeder; og stigende konkurrence og konsolidering i detailhandelen. Store nationale og internationale detailkæder var mejeriselskabernes kunder. Kun store virksomheder med efterspurgte mærker og logistisk kapacitet til at sørge for daglige leverancer kom i betragtning som leverandører for detailhandelen. Konsolideringen i detailhandelen fremkaldte en tilsvarende konsolidering i mejeriindustrien, såvel som i andre fødevaregrene

Mælkeflasker

En mælkeflaske er en beholder som før i tiden blev benyttet til opbevaring af mælk.

Mælkeflaskerne blev indført første gang tilbage i 1880'erne i København og blev først senere udbredt til resten af landet. I begyndelsen var mælkeflaskerne lavet af klart, ufarvet glas, men i 1959 indførtes mælkeflasker fremstillet af brunt glas, som skulle beskytte mælken imod sollys.

I 1964 blev mejerierne enige om en fælles farvekode for flaskernes låg, således at det samme produkt fra forskellige mejerier havde samme farve. Farvekoden er stadig i brug i dag og udvikles efterhånden, som nye produkter kommer ind på markedet.

Farverne er:
Mørkeblå for sødmælk, lyseblå for letmælk, lys gråblå for minimælk, grå for skummetmælk, grøn for kærnemælk og rød for piskefløde.

I 1971 begyndte flere mejerier at udskifte mælkeflaskerne med papkartoner. Dette medførte store investeringer i nyt maskineri, og flere mindre mejerier valgte derfor at stoppe produktionen.

Mælk i flasker

Mælk blev solgt på flaske af de københavnske mejerier fra 1880'erne og siden over hele landet frem til 1971 – alt efter, hvor man boede i landet. Fordelen ved at sælge mælk på flaske var, at forbrugerne dermed kunne være sikre på, at mælken ikke blev forurenet, fra den forlod mejeriet, og at der ikke blev blandet vand – eller det der var værre – i. Men mælk i flasker var også dyrere end mælk i løs vægt, og helt op til midt i 50'erne kunne man i København købe mælk i løst mål.

De klare mælkeflasker kunne imidlertid ikke beskytte mælken imod sollys, der kan give mælken en dårlig smag. Afløser til den klare flaske var den brune flaske, der kom i 1959. Imidlertid skulle de brune flasker også vaskes, og flaskevaskemaskinen fyldte meget. Ved at gå over til engangsemballage kunne mejerierne få flaskevaskeren smidt ud, og det var der en del mejerier, der gjorde midt i 60'erne, da de skulle finde plads til det nye udstyr til homogenisering af mælken.

Liberaliseringen af mælkehandelen i 1971 betød, at forbrugerne kunne købe deres mælk andre steder end i ismejerier, og så var det slut med mælkeflaskerne.

Med de mange supermarkeder og købmænd, der nu begyndte at handle med mælk, kunne det ikke lade sig gøre at fortsætte med returflaskesystemet, så siden 1971 har stort set al mælk været solgt i kartoner.

Tilbage i 1964, da det blev tilladt at lave nye produkter som fx kakaomælk og frugtyoghurt, blev mejerierne enige om at lave fælles signalfarver for de forskellige emballager. Forbrugerne skulle have en mulighed for at hitte rundt i produkterne, uanset hvilke mejerier de kom fra.

Konsummælksprodukterne blev næsten udelukkende solgt i flasker dengang, så derfor handlede reglerne primært om den farve, der skulle bruges på aluminiumskapslen på flaskerne, men der var faktisk også taget højde for mælkekartonerne.

Blå til sødmælk – rød til piskefløde

»Jo flere produkter, der bringes i handlen, jo mere påkrævet bliver en standardisering af farverne på de mælkekapsler og den kartonemballage, der anvendes til mælk her i landet«, sagde formanden for konsummælksmejerierne i 1964, da han præsenterede farvesystemet.

»Man regner med en blå farve til sødmælk, en rød farve til piskefløde, grøn farve til kærnemælk osv. De anvendte kapsler skal fremstilles i disse farver, ligesom hovedfarven på kartoner skal være i overensstemmelse med den farve, der er fastlagt for den pågældende varesort«, oplyste han også, og det kom til at holde stik.

Nye produkter, der er kommet til siden, har som hovedregel fået en farve, der passer ind i systemet. Fx fik letmælken - med et lavere fedtindhold end sødmælk - en lysere blå farve end sødmælk, da den blev introduceret i 1972. Endelig har minimælken fået en endnu lysere blå farve - idet den er mere mager end letmælken.

ENGESVANG MEJERI