

nr. 5 | 1. maj | 2009
nyhedsmagasin om mejeribranchen
www.mejeri.dk

mejeri

MEJERIFORENINGEN

Mæh!

TEMA | Gede- og fåremælk | side 9-12

Drama i Hirtshals

HISTORIEN BAG HIRTSHALS ANDELSMEJERIS KOLLAPS | side 6-7

Optur i Ingstrup

EFTER TO LUKNINGER TOG MEDARBEJDERNE OSTEN I EGEN HÅND | side 16-17

Vild med LURPAK

ANNETTE HEICK KRÆVER SMØR PÅ BRØDET | side 14

6.-7. maj

Dairy Industrys Newsletters årlige konference behandler i år temaet: "Mejeribranchen i krise - overlevelse i 2009 og derefter." Dette sker på Tara Hotel i London, hvor der i de to dage er planlagt oplæg fra mange af branchens største virksomheder som fx Fonterra og Milk Link. Se mere på www.dairyindustry-newsletter.com



18.-20. maj

Nordic Organic Conference 2009 afholdes i Göteborg, Sverige i maj måned. Konferencen byder på over 100 oplæg og en række workshops i løbet af de tre dage, den afholdes. Læs mere på www.nordicorganic.org.

... se hele kalenderen på www.mejeri.dk/kalender

"Derfor skabes der billeder af et Dansk Folkeparti-sceneri, hvor vi kan se bonden



FOTO: ARLA FOODS

omfavne sin ko og mejeristen kærtetegne sin ost."

Forsker Henrik Merkelsen om brugen af storytelling i reklamer. I *Politiken* den 19. april 2009.

"Vi svejser og flikker tingene sammen med ståltråd for at holde omkostningerne på et absolut minimum."

Formand i Landsforeningen af Danske Mælkeproducenter, Peder Mouritsen, om mælkeproducenternes økonomiske situation. I *Jylland Posten* den 17. april 2009.

"Medarbejderne får lidt sund mental næring."

Nelly Riggelsen om det nye mejeribibliotek på Naturmælk i Broderup, hvor medarbejderne kan låne bøger med hjem. I *Jydske Vestkysten* den 16. april 2009.



"Mor skynd dig at se, køerne danser bedre end far!"

Marcus på ni år om køernes bevægelser, da de blev lukket på græs. På *okologi.dk* den 27. april 2009.

"Vi kan overhovedet ikke mærke det."



Daglig leder af Sinai Landmejeri, Marianne Jensen, om finanskrisens fravær på mejeriet. I *Fyens Stiftstidende* den 12. april 2009.

Skvulp

Det lignede en ren ekspeditionssag, da de delegerede på Mejeriforeningens generalforsamling vedtog en præcisering af begrebet 'mælk' i organisationens vedtægter. Præciseringen betyder, at foreningens arbejde fra næste år også omfatter mælk fra geder og får. En beskeden ændring, kunne man fristes til at sige. I forhold til de 4,5 mio. kg komælk, der årligt forarbejdes på danske mejerier, syner 2,2 mio. kg fåre- og gedemælk ikke af meget. Et lille skvulp i mælketanken.

Til glæde for forbrugerne, der nok kunne trænge til noget andet at fokusere på, end hvor de finder den næste liter mælk til 3,95 kr.

Men selv små skvulp kan skabe bevægelser i overfladen. Igennem de senere år har flere af Mejeriforeningens medlemmer skabt sig et marked og en stærk profil med oste og andre mejeriprodukter, som er fremstillet af mælk fra geder og får. Til inspiration for andre mejerier. Til glæde for forbrugerne, der nok kunne trænge til noget andet at fokusere på, end hvor de finder den næste liter mælk til 3,95 kr. Og til gavn for en branche, der nyder godt af alle de små bevægelser, der gør sortimentet af danske mejeriprodukter mere levende og attraktivt.

Det samme kan man med en vis ret sige om et par nye produkter fra Thise Mejeri. Mejeriet har angiveligt lyttet til nogle af de såkaldte 'mælkeskeptikere', da man udviklede en mælkedrik næsten uden kasein. Ved første øjekast ligner det et knæfald for den udokumenterede kritik af mælken. Ved næste øjekast ligner det unægtelig en udvidelse af mælkesortimentet. Et lille skvulp, måske. Men den slags har det som bekendt med at skabe bevægelser.

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk



mejeri udgives af

MEJERIFORENINGEN

Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Tlf. +45 8731 2000
Fax +45 8731 2001
www.mejeri.dk

Redaktion

Turid Fennefoss Nielsen (ansv.)
Rasmus Holm Thomsen
Peter Biisgård

Layout og produktion

Marianne Kalriis
Birgit Winther Sørensen

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

DG Media as
tlf. 7027 1155 - fax 7027 1157
epost@dgmedia.dk

Abonnement

Årsabonnement:
kr. 400,-
Kontakt Hanne Juul
tlf. 8731 2119,
han@mejeri.dk

Oplag

3.000 månedligt
Kontrolleret oplag: 1.019
1. juli 2007-30. juni 2008
Kontrolleret af:
Fagpressens Medie
Kontrol

Indholdet af mejeri må
gengives med kilde-
angivelse.

Materiale indsendt uopfordret kan ikke forventes returneret.

Forside

Mejeriprodukter med fåre- og gedemælk er en meget lille, men voksende niche.
Foto: Ulla Kjer

ISSN 1604-1259

Mejerimarked langsomt i bedring

AFSÆTNING De europæiske priser på mejeriprodukter ligger fortsat meget lavt, men ser nu ud til at være stabile.

Den historiske prisnedtur på det europæiske mejerimarked, der for tiden lægger et voldsomt pres på de danske og europæiske mejerier, ser nu ud til at aftage. Priserne på smør, ost og pulver ligger meget lavt, men er ikke faldet yderligere de seneste uger.

Ekspert i branchen er enige om, at stabiliteten i priserne især skyldes tilskud fra EU's støtteordninger, som har lagt en bund under det hårdt pressede marked.

"Forbrugerne i Europa er tilbageholdende, og det sætter sit præg på den generelle afsætning. Selvom priserne i butikkerne er faldet, skabes der ikke stor nok efterspørgsel til, at det kan hive priserne op, og derfor bliver det de prissatser, som EU sætter, som for øjeblikket definerer markedspriserne," siger chefkonsulent *Kristian Svendsen*.

Bedring i sigte

EU-Kommissionen har siden marts opkøbt

smør og pulver til henholdsvis cirka 2,2 euro pr. kg og 1,7 euro pr. kg gennem de såkaldte interventionsordninger. Muligheden for at købe op løber frem til og med august, og Kommissionen har flere gange forsikret, at den foreløbig bevarer prisniveauet.

"Det er positive tegn, men der er stadig rigtig langt op til niveauet fra 2006. Der er ingen tvivl om, at den nuværende situation gør meget ondt på de europæiske mejerier og mælkeproducenter, som også er baggrunden for de bondeaktioner, der har fundet sted i løbet af april, og den koordinerede aktion den 29. april, hvor rigtig mange demonstrerede for højere mælkepriser," fortæller *Kristian Svendsen* (Læs også side 8).

På den lange bane er der dog tegn på bedring for de europæiske mejerier. Flere rapporter spår om, at priserne vil stige i slutningen af 2009 og i begyndelsen af 2010.

FEDTSKAT Endnu et forslag om en afgift på mættet fedt i mejeriprodukter så dagens lys, da Forebyggelseskommissionen fremlagde sin rapport den 21. april. Konkret foreslår Forebyggelseskommissionen 25 kr. pr. kg.

Principielt bør afgiften også pålægges mættet fedt i kød, men dette er ifølge kommissionen 'for svært at administrere'.

"Det er uforståeligt og uacceptabelt, at mejeriprodukter sættes i bås med alkohol og tobak. Argumenterne klinger hult, og det er svært at se bort fra det estimerede provenu på 1 mia. kr. Det her er reelt bare en afgift, der skal skaffe penge i kassen - ikke sundhed,"

udtaler Mejeriforeningens formand *Bent Juul Sørensen*.

FEDT

MINIMÆLK FRA SKÅNEMEJERIER kan fra 1. maj købes i Dansk Supermarkeds butikker. Kontrakten omfatter 23 mio. liter konventionel og 5 mio. liter økologisk mælk. Ifølge Skånemejeriers adm. direktør *Björn Sederblad* er aftalen med Dansk Supermarked det kun første skridt på vejen mod at gøre Danmark til en del af selskabets hjemmemarked. Den korte afstand til de mange danske forbrugere og de konkurrencedygtige priser på grund af den lave valutakurs skal ifølge direktøren bane vejen ind i Danmark for Skånemejerierne.

Arla svinger sparekniven

Den globale krise i mejeribrug har sendt Arla ud i en sparerunde, der skal reducere selskabets omkostninger med 1 mia. kr.

250 medarbejdere på selskabets kontorer i Viby, Stockholm og Leeds afskediges, og 50 ledige stillinger bliver ikke genbesat. De 300 stillinger bidrager med besparelser på 153 mio. kr.

Reducering af marketingomkostninger skal yderligere bidrage med 270 mio. kr., mens der spares 232 mio. kr på 'kapacitetsbesparelser' (konsulenter, rejser, mm.).

Arla må derudover lukke Borup Mejeri, der skulle have været gastronomi- og

gourmethøjborg. Borups 7 mio. kg økomælk flyttes til Slagelse Mejericenter, og de 30 stillinger på mejeriet nedlægges pr. 1. juni i år.

Endelig sænker Arla økotillægget med 10 øre pr. kg mælk fra den 4. maj. Tillægget sænkes kun i Danmark.

Adm. direktør Peder Tuborgh kalder sparerunden for 'det største enkeltstående tiltag i Arlas historie'.



95 pct.

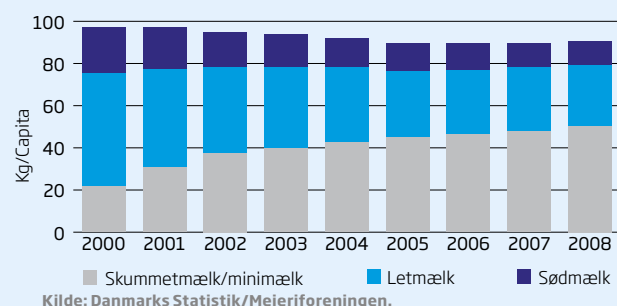
af de adspurgte var enten 'enige' eller 'meget enige' i udsagnet: **'Mælk indeholder vigtige næringsstoffer'**.

Undersøgelsen blev gennemført, efter at Mejeriforeningens Morgenmælkskampagne havde rullet i ca. 2½ måned.

I en tilsvarende undersøgelse forud for kampagnen lå andelen på 88 pct.



Mælkeforbruget pr. indbygger i Danmark 2000-2008



Vi drikker mere mælk

Efter i åravis at have set på, at danskernes forbrug af drikkemælk kun gik én vej - nemlig støt og roligt nedad - er der omsider kommet lidt statistisk opmuntring til mejeribranchen. Forbruget stiger. Den faldende kurve begyndte allerede at flade lidt ud i 2005 og 2006, hvor hver dansker i gennemsnit drak 89,7 kg mælk om året. I 2007 drak vi 0,2 kg mere, mens forbruget i 2008 kom helt op på 90,5 kg pr. indbygger. Og som der fremgår af diagrammet, foretrækker flere og flere danskere de fedtfattige mælketyper. Skummet- og minimælk udgør nu halvdelen af forbruget.



FOTO: ØKOLOGISK LANDSFØRENING

Dansende køer er kæmpesucces

ÅRETS ØKODAG blev en succes ud over alle grænser med hele 75.000 besøgende på de 53 gårde, der holdt åbent hus søndag d. 26. april. Køerne fik lov at danse sig ud på markerne, mens de fremmødte kunne blive klogere på økologi og smage på forskellige produkter. Ifølge Økologisk Landsforening er det ikke kun forbrugere, der viser stor interesse for økologien. Siden januar 2009 har 50 landmænd bedt om omlægningstjek fra konventionelt landbrug til økologisk. Foreningen regner med, at 40 ud af de 50 landbrug vil starte på omlægningsprocessen. Ti af forespørgslerne kom fra mælkeproducenter.

TI ÅR EFTER at Grambogård Mejeri og Slagteri blev stiftet i 1999, måtte mejeriet den 7. april indgive konkursbegæring.

Mejeriet satsede fra starten på at levere produkter af høj kvalitet til bl.a. specialbutikker landet over, og så sent som for et år siden tegnede fremtiden stadig lys for det lille, fynske mejeri. Grambogård var således nået langt i planerne om at opføre et større mejeri, og borgmesteren i Assens nåede da også lige at tage det første spadestik til det nye mejeri, inden byggeriet blev aflyst.

Derefter forsøgte mejeriet at redde situationen gennem bl.a. omlægning af strategien, ny markedsføring og en helt ny struktur i produktionen. Men i takt med at forbrugerne blev mere prisbevidste og i stigende grad har valgt mejeriets dyrere

mælke- og osteprodukter fra, voksede Grambogårds problemer.

Lukningen betyder, at de 14 medarbejdere i mejeriets produktion og administration har mistet deres job. Mejeriets to mælkeleverandører, som var midt i at omlægge til økologisk produktion, er skiftet over til Arla. Planen er, at Grambogårds slagteri skal fortsætte.



FOTO: MORTEN FAUERBY

VIRKSOMHEDER **Thise Mejeri** beskyldes i et hollandsk landbrugsmagasin for at dumpe prisen på økologisk mælk i Holland. Mejerichef *Poul Pedersen* afviser beskyldningerne og siger, at prisen for dansk, økologisk mælk er højere end den hollandske, og dertil kommer transportudgifterne. Thise Mejeri oprettede 1. april et datterselskab i Holland og sælger nu mælk, ost og smør i landet.



VIRKSOMHEDER **Ostehandler Bent Roskvist** er i gang med at totalrenovere det 100 år gamle mejeri i Lindved mellem Horsens og Vejle. Omkring 1. maj forventes Hedensted kommune at give den endelige tilladelse til produktion. Bent Roskvist har allieret sig med pensionerede mejerister, som vil hjælpe med at fremstille gamle, danske ostetyper, som fx æltet maribo, efter de gamle produktions teknikker. Mejeriet forventes at åbne engang til efteråret.

VIRKSOMHEDER **Naturmælk** går på mange måder mod strømmen i disse finanskrisetider. Mens antallet af økologiske mælkeproducenter generelt er faldet lidt på landsplan har det lille mejeri i Sønderjylland venteliste for at komme til at levere mælk til mejeriet, oplyser mejerichef *Leif Friis Jørgensen*.



Jomfruelige Thise

Thise lancerer en ny serie anderledes mælkedrikke. I et af produkterne er indholdet af protein ændret markant. I et andet er laktosen fjernet. Hvad sker der? Har Thise vendt ryggen til den gode, gamle mælk? Mejeribestyrelsen Poul J. Pedersen kaster lys over sagen.

Hvad er der nu galt med den rigtige mælk?

“Der er absolut ikke noget galt med komælken. Vi producerer stadig den mælk, som vi plejer, men det er et spændende projekt at lancere en mælkedrik med et lavt indhold af caseiner og protein. Det giver en kort og frisk smag, som appellerer til dem, der ikke kan lide mælk.”

Kan du selv lide mælkedrikken?

“Jeg må med skam sige, at jeg ikke bryder mig så meget om den almindelige komælk, selvom jeg gladeligt smager på den hver dag. Men jeg ville ikke gå hen til køleskabet for at drikke et glas. Jeg ville hellere drikke den nye drik end den traditionelle mælk.”

Har I bøjet jer for mælkekritikerne?

“Overhovedet ikke. Men nu giver vi forbrugerne en mælkedrik, som

har et lavt indhold af protein og casein. Den der vælger mælken fra på grund af netop de bestanddele, kan altså vælge den til igen. Vi kan ikke gøre noget ved dem, der tror på kritikken af mælk ligegyldig hvad, men måske kan vi flytte nogles opfattelse.”

Hvordan fandt I på navnet jomfruvalle?

“Du kan da høre, det er Mogens Poulsens (Thises salgschef red.) navn. Vi ser det som et positivt ladet ord, ligesom at den fineste olivenolie hedder jomfruolivenolie. Den første valle er ikke syrnede endnu, så der er en velsmag i den, som mangler i de senere aftapninger. Vi har længe villet introducere en valledrik, og sammen med firmaet Lact Innovation fandt vi den perfekte balance af valle og komælk.”



Poul Pedersen er mejeribestyrelsen på Thise Mejeri og en af idemændene bag de nye produkter.

Interesseret i produktionsoptimeringer?



El-tavler/PLC styringer

Procesautomation

Inspektion/kvalitetssikring

Dataopsamling/OEE

Håndteringsopgaver

Vagtordning

PLC-styringer — *Siemens, Allen Bradley, m.fl.*

SCADA — *WinCC, Intouch, iFIX, RSVIEW*

Produktions IT — *ApplicationServer, MS SQL, programmering*

Visionsystem — *ScorpionVision*

Specialkonstruktioner/robotløsninger — *ABB, KUKA m. fl.*

Kontakt os for et uforpligtende møde!



Odense • Aalborg • Århus • Tønder • Sønderborg

Tlf. 63 17 45 45 • ds@dsautomation.dk

www.dsautomation.dk

Det nordjyske mejeridrama

BAG KULISSERNE 1. januar i år gik Hirtshals Andelsmejeri sammen med Arla. Forud var gået et dramatisk år, hvor mejeriet kæmpede for sin overlevelse. Mejerichef Niels Henrik Pihl og bestyrelsesformand Cyril Post var to af nøglepersonerne i den usikre periode, og de fortæller her deres version af begivenhederne.

NHP: Niels Henrik Pihl, **CP:** Cyril Post

Den 1. september 2008 har Niels Henrik Pihl været mejerichef på Hirtshals Andelsmejeri i fem måneder. Den samme dag er det sidste frist for mejeriets andelshavere, hvis de vil ud af selskabet ved årsskiftet, og om morgenen ligger der 15 udmeldelser på NHP's skrivebord. Det svarer til, at 45 pct. af mejeriets mælkemængde vil forsvinde ved årsskiftet.

"Da vi sad med det resultat, oplevede jeg, at bestyrelsen opgav troen på Hirtshals som et selvstændigt mejeri," fortæller Niels Henrik Pihl.

Ti måneder tidligere ...

Slutningen af 2007 | I Hjørring sidder Niels Henrik Pihl på ottende år som mejerichef på Arla Foods Hjørring Mejeri. I løbet af året bliver der skåret ned på mejeriets osteproduktion: mælken flyttes over i pulverproduktionen, som på det tidspunkt er mere rentabel, og en del af mejeriets produktion af gulost flyttes til Taulov.

25 km derfra summer det - i hvert fald på overfladen - af aktivitet og optimisme på Hirtshals Mejeri. 2007 er generelt et jubel-år i mejeribranchen, og Hirtshals nyder stadig godt af mange forbrugeres sympati, efter at mejeriet i begyndelsen af 2006 vandt Metro-sagen mod Arla - mejeriet kalder det Arla-effekten. Mejeriet har derfor taget ekstra 10 mio. kg mælk ind, arbejder på at blive landsdækkende, og mejerichef Søren Hansen har sat gang i en modernisering og udvidelse af mejeriet, som afsluttes i november.

2008 | JANUAR | Det moderniserede og udvidede Hirtshals Andelsmejeri indvies af daværende justitsminister Lene Espersen, som er født i Hirtshals.

I slutningen af måneden forlader mejerichef Søren Hansen posten til fordel for en stilling som adm. direktør for Dragsbæk.

NHP: "Da stillingen blev slået op, syntes jeg ikke, situationen så specielt lovende ud på Hjørring Mejeri, og efter 25 år i Arla kunne det ærlig talt også være spændende at prøve noget nyt. Jeg vidste godt, at Hirtshals

Andelsmejeri ikke var verdens stærkeste mejeri, men jeg syntes, at det var en 'once in a lifetime'-chance for at blive herre i eget hus. Til gengæld vidste jeg på det tidspunkt intet om, hvordan det stod til med mejeriets økonomi. Heldigvis, for så havde jeg ikke søgt stillingen."

Mejeriet sætter mælkeprisen ned fra 2,90 til 2,75 kr.

CP: "Egentlig kunne vi slet ikke give den pris, men mælkeprisen var jo gået kraftigt op overalt, og vi var nødt til at følge med op for at holde på mælkemængden. Salget var allerede begyndt at falde i efteråret 2007, men vi håbede, at det ville komme i gang igen. Det skete bare ikke, og vi havde samtidig for meget mælk, som vi var nødt til at sælge på spotmarkedet med tab. Derfor sænkede vi mælkeprisen - første gang."

FEBRUAR | Den 21. februar ansættes NHP som ny mejerichef, og han fritstilles samtidig fra Arla.

CP: "På det tidspunkt dykkede priserne på spotmarkedet yderligere, og krisen på mælkemarkedet kunne nu mærkes. Jeg begyndte at blive rigtig bekymret.

Arla-effekten var ved at dø ud, og der skulle for længe have været gjort noget på salgssiden, men det var ikke sket.

Desuden var vi tynget af Ingstrup Mejeri. Vi havde købt det for at bruge det som en buffer, når vi havde for meget mælk, men mejeriet havde krævet større investeringer end forventet og havde været en under-skudsforretning i tre år.

Da Niels Henrik blev ansat gav det os nyt håb. Samtidig håbede vi, at priserne på spotmarkedet ville komme op igen."

MARTS | To nye medarbejdere bliver ansat til at styrke salget.

Den 18. marts afholdes der bestyrelsesmøde, hvor regnskabet for 07 skal godkendes. NHP, der skal tiltræde 14 dage senere, deltager i mødet.

NHP: "Det var først på det tidspunkt, at det gik op for både bestyrelsen og mig, hvor galt det rent faktisk stod til. Da jeg kom hjem fra mødet, måtte både min hustru og jeg tage en dyb indånding."

CP: "Vi vidste godt, at byggeriet var blevet dyrere end forventet, men ikke at det stod så slemt til. Bagefter var der mange, der spurgte, om det virkelig havde været nødvendigt at bygge. Men mejeriet var for stort til at være et lille, lokalt mejeri, og for lille til at være et stort, landsdækkende mejeri. Derfor havde vi valgt at bygge, så vi kunne matche de landsdækkende kæder. Jeg mener ikke, at vi i bestyrelsen havde haft tilstrækkelig indsigt til at gøre tingene anderledes eller gribe ind."

Efter bestyrelsesmødet udarbejdes en handlingsplan og et revideret budget. Resultatet for både januar og februar har ligget en million kr. under budgettet; det skal ses i forhold til mejeriets årlige omsætning på 350 mio. kr.

Den 31. marts informeres andelshavere og medarbejdere om situationen.

APRIL | NHP tiltræder som mejerichef den 1. april, og der er problemer nok at tage fat på. **NHP:** "Ud over at vi havde for meget mælk, så knagede samarbejdet med Borup Mejeri, og ambitionen om en landsdækkende distribution viste sig at være meget dyr. Min plan var derfor, at vi skulle være et regionalt selskab, og derudover skulle vi sælge vores produkter via kædernes egen distribution enten som vores egne mærker eller som deres egne mærker."

MAJ | Den 29. maj er andelshaverne indkaldt til ekstraordinær generalforsamling, hvor en redningsplan for mejeriet skal fremlægges. Bestyrelsen indstiller, at otte mio. kg mælk skal fritstilles, for at indvejen kommer til at passe til afsætningen. Mælkeprisen sænkes til 2,47 kr., og der udbetales hverken sæsondifferentiering eller efterbetaling. Andelshaverne vedtager forslagene.

Banken stiller krav om yderligere hæftelse på 10 øre pr. kg mælk. Andelshaverne afholder protestmøder uden om bestyrelsen, og kravet truer med at splitte andelshaverkredsen ad. Det lykkes NHP at få banken til at frafalde kravet.

CP: "På det tidspunkt mistede andelshaverne fuldstændig tilliden til bestyrelsen. De var jo blevet lovet en bedre mælkepris, mens Søren Hansen var chef, men efter indvielsen af mejeriet var det kun gået ned ad bakke. Jeg havde det rigtig skidt med det."

JUNI | John Bak trækker sig som formand for mejeriets bestyrelse, og Cyril Post overtager posten.



Nogen mente, at den karakteristiske mælkekarton skulle fjernes fra mejeriet, da det gik sammen med Arla ved årsskiftet, men det forhindrede Niels Henrik Pihl. "Det var jo en gave, så det kunne vi ikke. I stedet har vi skiftet kartonens design, så den er 'politisk' korrekt."



Cyril Post flyttede for ti år siden fra Holland til Danmark. Han har i dag en besætning på 200 malkekøer. Gårdens tidligere ejer havde leveret til Hirtshals Andelsmejeri, og derfor var det naturligt for Cyril at blive andelshaver. To år senere blev han medlem af mejeriets bestyrelse.

CP: "Andelshaverne håbede jo, at mejeriet kunne fortsætte, men jeg var godt klar over, at der skulle træffes nogle hårde beslutninger, og at det kunne komme til at koste mejeriets selvstændighed. Allerede på det tidspunkt blev Arla nævnt i bestyrelsen som en mulighed, fx i form af et distributions-samarbejde."

Hen over sommeren bliver andelshaverne løbende informeret. Forskellen på mælkeprisen hos Arla og Hirtshals er imidlertid blevet for stor, og flere andelshavere melder sig ud af mejeriet med virkning fra årsskiftet.

AUGUST | Finanskrisen begynder at slå igennem. I slutningen af august ligger en fremskrivning af resultatet for 2008 klar sammen med et bud på 2009. Heri viser det sig, at Hirtshals' mælkepris til den tid ville være konkurrencedygtig med Arlas.

SEPTEMBER | Den 1. september melder 15 andelshavere sig ud af mejeriet med virkning fra årsskiftet. Dermed forsvinder 45 pct. af mejeriets mælkemængde.

Den 2. september kontakter NHP viceadm. direktør i Arla Povl Krosgaard, og ugen efter holder NHP og CP møde med ham. Henvendelsen er ikke kommet helt bag på Arla, for flere Hirtshals-andelshavere har i sommerens løb henvendt sig for at høre om vilkårene for at blive optaget.

Hirtshals outsourcer den del af distributionen, der geografisk set ligger dårligst i forhold til Hirtshals til Arla.

OKTOBER/NOVEMBER | Mens NHP og CP diskret forhandler med Arla, kæmper de udadtil videre for mejeriets overlevelse.

NHP: "Jeg syntes, at vi havde så mange gode ting i gang med at tilpasse omkostningerne, og den nye salgsschef gjorde det også godt, så jeg valgte at kæmpe videre - ikke mindst for at der skulle være flere rednings-

forslag. Men det betød også, at jeg kørte et dobbeltspil, hvor jeg solgte ud af min troværdighed som person. Hvordan skulle medarbejderne fremover kunne stole på mig, når jeg sagde et og gjorde noget andet? Derfor var det personligt en befrielse, da det hele var overstået i december."

CP: "I starten arbejdede vi med tre løsningsmodeller. Den ene var at fortsætte som selvstændigt mejeri med stor risiko for, at vi ikke kunne matche Arlas mælkepris, og så ville andelshaverne forsvinde. Den anden var at lade mejeriet overtage af et udenlandsk mejeri, men den løsning gik vi hurtigt bort fra. Vi ønskede ikke at optrappe konkurrencen på det danske marked, for det ville gå ud over mælkeproducenterne. Den tredje mulighed var fusion med Arla."

På facebook etableres der støttegrupper for Hirtshals Andelsmejeri, og flere tusinde melder sig ind.

CP: "Jeg havde også skrupler over for de lokale forbrugere, men som andelshavere kunne vi ikke holde mejeriet kørende, for at de kunne få deres lokale mælk. Det, vi havde brug for, var opbakning fra resten af landet."

Mejeriets bank stiller nu krav om, at der skal tilføres et kapitalindskud på et to-cifret millionbeløb, for at de vil finansiere mejeriet i 2009. Realistisk set er der kun andelshaverne til at betale det indskud.

NHP: "Beløbet var så stort, at bestyrelsen straks udelukkede muligheden for, at andelshaverne ville gå med til at betale."

DECEMBER | Hirtshals Andelsmejeri beslutter at lukke det tabsgivende Ingstrup Mejeri. Den 18. december afholdes der ekstraordinær generalforsamling i Hirtshals Andelsmejeri. Næsten alle andelshavere er mødt op, og de bliver præsenteret for forslaget om fusion. Siger de nej til forslaget, betyder det, at de skal betale det kapitalindskud, banken har krævet, samt at den siddende bestyrelse trækker sig.

CP: "For nogle kom det som et chok, og der var en meget nedtrykt stemning. Der er mange følelser forbundet med at skulle opgive et selvstændigt mejeri."

Andelshaverne siger ja til forslaget om fusion med Arla både den 18. december og på den endelige, ekstraordinære generalforsamling den 29. december.

NHP: "Det værste var næsten, at vi to dage inden indkaldelsen til generalforsamlingen fik positiv respons fra en stor discountkæde om at blive leverandør, og jeg tror stadig på, at flere kunder havde brug for Hirtshals. Men på det tidspunkt var løbet kørt."

Fra den ekstraordinære generalforsamling i maj 2009 og frem til dette tidspunkt har mejeriet mistet 1/3 af sit salg.

2009 | JANUAR | Den 1. januar optages Hirtshals Andelsmejeri i Arla Foods.

Den 21. offentliggøres planerne for mejeriet, herunder at 44 af de 76 medarbejdere vil blive sagt op.

NHP: "Det var virkelig et worst case-scenarie set herfra. Da jeg kom hjem den dag og hang med mulen, sagde min kone: 'Du har været 25 år i Arla, hvad havde du regnet med?' Det er selvfølgelig rigtigt - jeg havde bare håbet på, at det ikke ville blive så mange. Men nøgternt set er det reelt nok, og det siger jeg ikke kun for at please Arla. Der er ikke plads til et fuldt sortiment på så lille et mejeri."

APRIL | Hirtshals Mejeri har 26 ansatte. Produktionen består af drikkemælk, fløde og A38, og mejeriet har derudover beholdt sin oprindelige produktion af jersey-fraiche og Athea græsk yoghurt. Arla har dog ønsket, at mejeriet fortsat skal have en selvstændig profil, og derfor er der ikke noget Arla-logo på kartonerne, og fyrtårnet er bevaret.

NHP: "Vi skulle jo gerne opnå en vækst i volumen, i og med at produkterne nu distribueres over hele landet. Men det er ikke sket endnu. Vores produkter ligger i den høje ende af prisskalaen, som forbrugerne i øjeblikket flygter fra."

De to nøglepersoner i dag

NIELS HENRIK PIHL er tilbage i Arla.

"Jeg har bestemt ikke fortrudt, at jeg søgte og fik stillingen på Hirtshals. Tværtimod. Selvom det har været hårdt, har jeg lært utrolig meget af det. Nu er det min opgave at udvikle mejeriet, så det får en bæredygtig fremtid, og der bliver placeret nogle spændende opgaver her.

Det eneste i det her forløb, der generer mig og min forfængelighed, er, at det er blevet antydet, at jeg blev 'sendt i byen' af Arla for at få Hirtshals ind i folden. Det er rigtig træls, for selvfølgelig blev jeg ikke det, og jeg blev altså ansat af mejeriets bestyrelse og to medarbejderrepræsentanter."

CYRIL POST sidder i Arlas repræsentantskab. "I dag har jeg det godt nok med den beslutning, vi traf, ikke mindst fordi mejeriet kører videre. Selvom vi skal lære af historien, skal vi også se fremad.

Jeg kan godt lide bestyrelsesarbejde, og derfor blev jeg meget glad - og overrasket - da jeg blev valgt ind i først kredsrådet og derefter repræsentantskabet. Der bliver diskuteret på et helt andet niveau, end vi gjorde i Hirtshals, men det er rigtig spændende at tænke fremad."

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

TYSKLAND Den tyske kvotepris tog sig et ordentligt dyk - helt ned til 23 cent i april måned. Det er 41 pct. lavere end i november og den laveste pris nogensinde. 346 mio. kg blev udbudt, men kun 126 mio kg blev handlet.

EU 2008 blev ikke et positivt år for den europæiske osteeksport til Japan og USA. Eksporten til de to lande faldt med mellem 13 og 22 pct. på grund af krisen og den stærkere euro. 2008 bød dog på en stigning for den samlede værdi af EU's osteeksport på 13 pct, selvom volumen faldt med 6 pct.



KINA Mengnui Dairy rapporterede i april et tab på 949 mio. yuan (788,8 mio. kr.) for 2008 sammenlignet med et overskud på 936 mio. yuan (778 mio. kr.) i 2007. Mejeriet har været hårdt ramt af blandt andet mælkepulverskandalen og finanskrisen. Det samlede salg steg 12 pct. til 23.865 mio. yuan (19.647.653.000 kr.).

FINLAND Finlands mælkemængde lå ved udgangen af kvoteåret 2008/09 9,4 pct. under kvoten sammenlignet med sidste år, der var 6,5 pct. under. Den samlede mælkeproduktion var på 2.186 mio. liter. Det er et fald på 0,5 pct. i forhold til sidste kvoteår.

FRANKRIG Mælkeindvejningen i EU-27 er faldet med 2 pct. i 2008, viser nye tal fra DairyCo's Datum-service. Den samlede indvejning nåede 110,5 mio. ton i januar, 0,6 pct. lavere end samme periode året før. Det største fald i indvejningen var i Frankrig, hvor den faldt 6,3 pct. til 2,1 mio. ton.

UK Om mindre end 20 år kan Storbritannien blive nødt til at importere 50 pct. af landets mejeriprodukter, hvis den nuværende trend fortsætter, ifølge en ny rapport fra DairyCo. Forudsigelsen er resultat af en undersøgelse af landmændenes intentioner. 14 pct. svarede, at de vil stoppe inden for to

år, og kun 18 pct. ville udvide. Hvis det holder stik, vil mælkeproduktionen falde til 12,1 mia. liter i 2010-11, og i 2030 kan den britiske produktion være nede på 7,5 mia. liter.



FOTO: ARLA FOODS

Protest mod faldende mælkepriser



FOTO: SCANPIX

Den 16. april gik flere tusinde spanske mælkebønder i protestoptog gennem Madrids gader.

AKTION Tyske og spanske mælkeproducenter demonstrerede mod 'historisk lav mælkepris'.

Omkring 20.000 tyske mælkeproducenter gik i slutningen af april på gaden i protest mod faldende afregningspriser for mælken. Aktionerne havde størst tilslutning i delstaten Bayern, hvor der fandt demonstrationer og fakkeloptog sted ved op mod 40 mejerier eller mejerianlæg. Sammenlagt blev der demonstreret foran omkring 80 mejerier i hele Tyskland.

"Med faklerne vil bønderne gøre det tydeligt for mejerier, at lyset går ud, hvis der ikke snart sker noget," udtalte *Jutta Weiss*, talskvinde for de tyske mælkeproducenters organisation (BDM).

Den tyske afregningspris er siden oktober 2008 faldet med 10 cent til et gennemsnit på 20 til 26 cent pr. kg, hvilket BDM karakteriserer som 'historisk lav mælkepris, der truer mælkebøndernes eksistens'. Ifølge

BDM er omkostningen ved at producere et kg mælk cirka 40 cent pr. kg.

Mælkebønderne og den tyske landbrugsorganisation DBV appellerede desuden til politikerne om at øge EU's eksportstøtte og yde finansiell nødhjælp til bønder med akutte likviditetsproblemer.

Mister en mio. euro om dagen

Også i Spanien blev der demonstreret - tusindvis af mælkebønder gik midt i april på gaden i Madrid. Ifølge demonstranterne mister de spanske mælkeproducenter i øjeblikket sammenlagt en mio. euro om dagen på et prisfald, der er parallelt med det tyske. "Spaniens 24.000 malkekvægsbedrifter risikerer alle at forsvinde, hvis der ikke bliver taget skridt på nationalt eller europæisk niveau," lød udmeldingen fra landbrugsorganisationen Asaja.

Lignende opfordringer er blevet fremsat af de franske mælkeproducenters organisation, FNPL.

EU: Nej til at hæve eksportstøtten

I EU forsøgte flere lande på et ministerråds-møde den 23.-24. april at få hævet støtten til den europæiske mejerisektor. Irland, Tyskland, Østrig, Ungarn, Slovakiet og Slovenien pressede således på, for at eksportstøtten skulle fastsættes på et højere niveau, og at Kommissionen hævdede grænsen for opkøb af smør og skummetmælkspulver ved licitation.

Landbrugskommissær *Mariann Fischer Boel* var ikke villig til at imødekomme ønsket om et højere niveau for eksport-

5 pct.

Så meget steg den schweiziske mælkeproduktion i 2008. I alt blev der produceret 3,4 mia. kg, hvilket er rekord.

støtte. En enkelt indrømmelse blev det dog til. Kommissionen lovede at fortsætte interventionsopkøb ved licitation for smør og skummetmælkspulver - også selvom de obligatoriske mængder var blevet nået.



På Mejeriforeningens generalforsamling den 2. april blev der vedtaget en såkaldt udvidet fortolkning af begrebet mælk i organisationens vedtægter. Ændringen medfører, at foreningen fra 2010 også omfatter mælk fra får og geder.

Får og geder i folden

NY MÆLK Mejeriprodukter med fåre- og gedemælk er en meget lille, men voksende niche. Fra næste år byder Mejeriforeningen de to mælketyper indenfor i organisationen.

I Danmark produceres årligt 4,5 mio. kg komælk og cirka 2,2 mio. kg fåre- og gedemælk. Taler man om volumen, fylder fåre- og gedemælken ikke meget. Til gengæld har en række mejerier som Søvind og Løgismose de senere år markeret sig stærkt på markedet med nye produkter af de to mælketyper.

Det er en af grundene til, at Mejeriforeningen på sin netop afholdte generalforsamling vedtog en præcisering af vedtægterne, så begrebet 'mælk' fremover også omfatter mælk fra geder og får.

Verdensmestre i komælk

"Det er naturligt at inkludere fåre- og gedemælken i en forening som vores, da det er et voksende område inden for mejeribrug og detailhandlen," udtaler adm. direktør *Michael Stevns*, Mejeriforeningen.

"Vi er verdensmestre i at kende alt til komælken. Dens sammensætning, kvaliteter og ernæringsprofil. Det skal vi så også blive i fåre- og gedemælk fra nu af."

Det betyder, at Mejeriforeningen fra 2010 vil servicere mejerier og producenter med fåre- og gedemælk med de samme ydelser, man i dag tilbyder andre medlemsmejerier og deres mælkeproducenter. Allerede nu er fagmedarbejdere i Mejeriforeningen i gang med at udbygge deres viden for at kunne rådgive om og promovere fåre- og gedemælksprodukter på udstillinger, messer og i forskellige informationsmaterialer.

Rådgivning til de nye

Medlemsmejerierne er til gengæld forpligtet til at indberette deres indvejning af fåre- og gedemælk fra næste år.

"Vores nuværende kvalitetsrådgiver *Bent Truelsen* kommer til at stå for rådgivningen af fåre- og gedemælksproducenterne. Han er godt i gang med at forberede sig," fortæller afdelingsleder *Per Justesen*, Veterinære forhold og Råvarekvalitet i Mejeriforeningen. "Der bliver tale om rådgivning i malkehygiejne, staldindretning og tekniske målinger på malkeanlæg. Alt det, man i dag kender fra kvægområdet."

Producenter, der leverer til et medlemsmejeri, tilbydes rådgivningen til en reduceret 'branchepris' - andre producenter kan købe ydelserne til fuld pris.

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

FAKTA OM FÅR, GEDER OG KØER I DANMARK

FÅR

Gennemsnitlig årlig mælkeydelse pr. malkefår: 300 kg

Antal får på kommercielle malkefårsbesætninger:

Boltinggård:	300
Knuthenlund:	200
I alt:	500

Skønnet årlig indvejning af fåremælk:
150-200.000 kg

Fåremælkens sammensætning:

Energi, kJ/100 g	451
Fedt, pct.	7,0
Protein, pct.	5,98
Kulhydrat, pct.	5,36

GEDER

Gennemsnitlig årlig mælkeydelse pr. malkeged: 6-900 kg

Antal geder på kommercielle malkegedsbesætninger:

Boltinggård:	200
Knuthenlund:	200
Lille Raneladegaard:	200
Tebstrup:	300
Stenalts Gods:	700
Chr. Hædersdal:	600
Div. nordjyske besætninger	1.500
I alt ca.:	4.000

Skønnet årlig indvejning af gedemælk:
2 mio. kg

Gedemælkens sammensætning:

Energi, kJ/100 g	288
Fedt, pct.	4,14
Protein, pct.	3,56
Kulhydrat, pct.	4,45

KØER

Gennemsnitlig årlig mælkeydelse pr. malkeko: 9.000 kg

Antal besætninger med malkekøer: 4.500
Årlig indvejning af komælk i Danmark: 4,5 mio. kg

Komælkens sammensætning:

Energi, kJ/100 g	257
Fedt, pct.	3,34
Protein, pct.	3,29
Kulhydrat, pct.	4,66

Kilder: Dansk Jordbrugsforskning, Stenalts Gods/ Dansk Økologisk Gedeavlforening, Landbrugsstatistikken, Mejeriforeningen.



Direktør for Søvind Mejeri Tom Soling besøger jævnligt Stenalt Gods, som med 650 geder er mejeriets absolut største leverandør af gedemælk. Foreløbig produceres en skæreoost på gedemælk udelukkende fra Stenalt Gods, og flere ostetyper er på vej.

“Heldigvis er danskerne blevet mere nysgerrige efter at prøve noget nyt, og ged er ved at blive trend – både i form af mælk og kød,” siger Tom Soling, der har som mål, at 5 pct. af befolkningen vil købe gedeprodukter.

“Vores målgruppe er de såkaldte metro-økologer – forbrugere, som tør prøve noget nyt, som går efter den bedste kvalitet og er meget bevidste i deres valg, og som samtidig er meget loyale. Det sidste betyder, at vi faktisk ikke er så hårdt ramt af krisen, som man måske ville forvente.”

250 kr. kiloet

Med en pris på 250 kr. kiloet for en gedemælk, skulle man ellers tro, at det var et

produkt, spare-ivrige danskere ville vælge fra.

“Vi er lige begyndt at sælge en skæreoost, som ude-

lukkende er lavet på mælk fra Stenalt Gods, i Føtex-butikkerne, og den hitter allerede, selv om der intet er gjort for at markedsføre den,” lyder det optimistisk fra Tom Soling.

Et hav af muligheder

På Søvind Mejeri arbejdes der hele tiden med at udvikle nye gedemælksprodukter, bl.a. i samarbejde med kunderne.

“Der er et hav af muligheder fx inden for blue-typerne, men vi kigger ikke kun på oste. I øjeblikket laver vi forsøg med gedeyoghurt, og vi har også fået forespørgsler på gedesmør fra kokke. Gedemælken giver os muligheder for at udvikle andre smagsnuancer,” fortæller mejerichef Kenn Jepsen.

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

Ged er den nye trend

GODKENDT Søvind Mejeris gedeoste har fået det blå stempel af de franske forbrugere, og selv danskerne har fået øjnene op for produktet.

Man skulle tro, at det ville være lige så svært at sælge gedeost i Frankrig som at sælge sand i Sahara. Ikke desto mindre er netop Frankrig blevet Søvind Mejeris vigtigste eksportmarked, når det gælder gedeostene. Og det er der ifølge mejeriets direktør, Tom Soling, flere gode grunde til:

“For det første er vores oste økologiske, for det andet er de lavet på mælk af høj kvalitet, og for det tredje har ostene en ensartet, høj kvalitet. Selv gedebrien, som franskmændene ellers er verdensmestre i at producere, sælger utrolig godt,” forklarer han, ikke uden stolthed i stemmen.

Bedriften bliver ikke mindre imponerende af, at Søvind i forhold til mange af de franske mejerier er en ‘lilleput’ – fx producerer mejerigiganten Président også gedeoste.

Søvind Mejeri begyndte at producere gedeoste i 2001, men der kom først for alvor gang i produktionen, da Stenalt Gods med en årlig produktion på ca. ½ mio. kg mælk,

blev leverandør i 2004. De seneste år har eksporten udgjort en stigende andel: For to år siden var det 20 pct., i dag er det 40 pct.

“Vores ambition er at få eksporten op på 70 pct. inden for en overskuelig årrække, uden at afsætningen til hjemmemarkedet falder. Det er ret ambitiøst, men absolut realistisk set i forhold til de kunder, vi er i dialog med,” siger Tom Soling.

Fra nul til lidt mere

På det danske marked har gedeost de seneste år oplevet stor fremgang: Fra nul til lidt mere – sagt på den grove måde.

Søvind er Nordens største

... når det gælder økologisk gedemælk

Nok har Søvind Mejeri kun 15 ansatte, men med 1 mio. kg gedemælk om året er mejeriet ikke desto mindre den største indvejer af økologisk gedemælk i Norden. I sommerhalvåret får mejeriet gedemælk ind tre gange om ugen. Mælken bliver pasteuriseret inden for 24 timer efter indvejningen.

“Vi standardiserer aldrig mælken. Jo mindre vi behandler mælken, jo mere intakt og tættere på det naturlige bliver det færdige produkt,” fortæller mejerichef Kenn Jepsen.

I osteproduktionen er mælkenes løbeevne den største forskel på komælk og gedemælk. “Gedemælk kræver mere tålmodighed end komælk – og mere osteløbe og højere temperaturer. Bl.a. derfor kan vi ikke bare overføre komælksrecepter på gedemælk,” forklarer Kenn Jepsen.

“Vi er meget afhængige af vores egne erfaringer, for der findes ikke ret meget videnskabelig dokumentation for gedemælkenes sammensætning og egenskaber. På den anden side gør det også mælken spændende at arbejde med.”

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

Mejerichef Kenn Jepsen arbejder løbende med at udvikle nye gedemælksprodukter. I øjeblikket omfatter sortimentet: friskost, skæreoost, ost i saltlage og brie.



SØVIND MEJERI

- indvejer årligt 1 mio. kg komælk og 1 mio. kg gedemælk. Det bliver til mere end 100 ton gedeost.
- får gedemælk fra fem leverandører i Øst- og Vestjylland, heraf ca. halvdelen fra Stenalt Gods, tæt ved Randers Fjord.
- eksporterer 40 pct. af sine gedeoste, primært til Frankrig, Storbritannien og Sverige.

2 geder blev til 540

LEARNING BY DOING To geder og en drøm om at blive landmand var udgangspunktet, da Dorthe Sørensen startede Tebstrup Gedeosteri for 25 år siden.

“Gedemælk bør ikke smage af ged!”

Måske ikke lige den bemærkning, man forventer at høre fra en af landets største producenter af gedemælk. Men stifter og indehaver af Tebstrup Gedeosteri, *Dorthe Sørensen*, ved, hvad hun taler om. Gedemælk begynder nemlig først at få den karakteristiske smag af ged, når den er nogle dage gammel, og derfor er den mælk, Dorthe Sørensen serverer til kaffen i gårdens køkken, da også helt friskmalket.

Dorthe Sørensen er i dag en af veteranerne og pionererne inden for den danske gedeverden. Ved lidt af en tilfældighed kom hun ind i branchen i starten af 1980'erne, hvor der ikke rigtig var nogen professionelle gedeaavlere her i landet. På gården i Tebstrup syd for Skanderborg havde Dorthe Sørensen på det tidspunkt selv to geder, som hun malkede. Mens hun gik og overvejede, om hun skulle uddanne sig til landmand, kom en bekendt, som var mejeriingeniør, med ideen om at blive gedeaavler og osteproducent. Den ide blev købt med det samme.

“Jeg begyndte at købe geder op, og da jeg havde 25, gad jeg ikke håndmalke mere, så jeg købte mit første malkeanlæg,” fortæller Dorthe Sørensen.

Selvlært ostemester

Samtidig læste Dorthe en masse om osteproduktion og med god hjælp fra mejeriingeniøren begyndte hun at lære håndværket. “Som han sagde, da jeg startede med at lave hvidskimmeloste: ‘begynd bare med det, så skal du nok få lært det andet,’” fortæller Dorthe med et stort grin.

Skimmelostene blev dog for pladskrævende, og hun gik derfor over til at lave skæreoste.

“Det gik faktisk meget godt. Jeg fandt frem til nogle metoder, der gav en god ost.”

Dorthe pakkede derfor sin skæreost og en friskost i bilen og kørte selv ud til supermarkederne for at demonstrere ostene over for forbrugerne. Siden er det blevet til et utal af messer.

“Mange forbrugere var i starten skeptiske over for gedeost, men de bliver som regel overraskede over, hvor godt det smager.”

Og så er vi tilbage ved smagen af ged.

“Hvis man vil undgå smagen af ged, kræver det blandt andet tre ting,” forklarer Dorthe.

“Gederne skal være rene, når de bliver malket; mælken skal køles ned direkte efter malkningen, og man skal lave ost af friskmalket mælk.”

Den hårde måde

Siden den spæde start i 80'erne er bedriften udvidet med ‘ægte knopskydning’, som Dorthe kalder det, og det, der begyndte som et hobbylandbrug, er for længst blevet et af landets største gedeoosterier.

Med årene er der kommet flere og flere geder til. Blandt andet købte Dorthe i 2001 to bukke og fem geder med kid af racen Toggenburger af et dødsbo, og det er disse dyr, det meste af besætningen i dag nedstammer fra. I år kommer besætningen op på 540 malkegeder.

Der er tre fuldtidsmedarbejdere på gården, som klarer arbejdet i stalden og mejeriet, mens Dorthe er blæksprutten, der tager

Tebstrups geder

Ligesom køer skal geder malkes to gange om dagen. På Tebstrup gedeoosteri sker det i en side-by-side malkestald med plads til 40 geder ad gangen. Det tager hver gang 2½ time at malke de cirka 500 geder.

En ged kan blive drægtig, fra den er 15 måneder, og den er først udvokset, når den er fire år. På Tebstrup går kiddene sammen med deres mor de første otte uger, og der er geder på 12-13 år, der stadig giver mælk.

De fleste af Tebstrup-gederne er af racen Toggenburger - ifølge Dorthe Sørensen en robust ged, der har let ved at blive drægtig og føde, og som samtidig giver en meget koncentreret mælk med et højt tørstofindhold.

Gederne er på græs i sommerhalvåret.

I 2008 producerede gederne 350.000 liter mælk, som blev til cirka 50 ton ost af typerne skæreost og friskost i krydderolie.

sig af blandt andet indkøb, salg, afsending, egenkontrol og økonomi. Spørger man til det sidste, er svaret, at “det løber rundt”.

“Jeg har lært tingene på den hårde måde, og mange ville nok have givet op undervejs. Arbejdet har været og er stadig en proces, der udvikler sig hver eneste dag, og i virkeligheden kan jeg nok slet ikke undvære det. Men først og fremmest har det jo været skide sjovt,” konstaterer Dorthe med endnu et stort grin.

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk



“Jeg kan godt lide gedernes temperament. De er kloge og nemme at arbejde med,” siger Dorthe Sørensen. Fotografen kan derudover bekræfte myten om, at geder er, om ikke alt-ædende, så i hvert fald gerne tygger på sko, snørebånd, jakker og tasker.

Gede- og fåremælk på danske mejerier

NØRAGER MEJERI (NORDEX FOOD)

– gedemælk.

Har siden 1990 produceret hvide oste af gedemælk fra lokale leverandører. Ostene afsættes i Danmark og på eksportmarkederne under Nordex Foods mærker Sütdiyari og Taverna. Mejeriet anvender årligt ca. 800 ton gedemælk i produktionen.

HAARBY MEJERI – gede- og fåremælk.

Har i de seneste fem år produceret hvid ost og blåskimmelost på basis af komælk iblandet 25 eller 50 pct. gede- eller fåremælk. Sammenlagt produceres årligt ca. 20 ton ost, som sælges på eksportmarkeder i Europa.

GUNDESTRUP MEJERI OG BRYGHUS

– fåremælk.

Har i det seneste års tid fremstillet en beskeden, men stigende mængde fåreost i to varianter: En hvid ost og en gul ost med rødkit, som modner i 12-25 uger. I øjeblikket fremstilles 50 kg ost om ugen.

ARLA FOODS GJESING MEJERI – fåreost.

Producerer osten Sort Castello, som består af 10 pct. fåremælk og 90 pct. komælk. Osten er et af mejeriets nicheprodukter, der blev føjet til sortimentet i 2002. Der produceres ca. 200 ton om året.

KNUTHENLUND GODS

Dagligt forarbejdes 1.000 liter mælk til yoghurt, drømmemælk, tykmælk, brie, esrom og frisk ost.

NIMB MEJERI

Startede produktionen af fåre- og gedekonsummælk i november 2008. Begge slags i flasker med 400 ml, der tappes ca. 300 flasker gedemælk ugentligt.

TEBSTRUP GEDEOSTERI

Etableret i begyndelsen af 1980'erne. I 2008 producerede Tebstrup-gederne 350.000 liter mælk.

Mælken bliver til ca. 50 ton ost af typerne skæreost og friskost i olie.

SØVIND MEJERI

Begyndte at producere gedeost i 2001, men kom for alvor i gang, da Stenalt Gods med ca. ½ mio. liter mælk blev leverandør i 2004.

Indvejer årligt 1 mio. kg gedemælk. Producerer mere end 100 ton gedeost af typerne: friskost, skæreost, ost i saltlage og brie.

Ged og får giver smag

PRODUKTION Løgismose Mejeri har anvendt mælk fra får og geder siden 1990.

“Fåre- og gedemælken indeholder nogle andre enzymer end komælk, og det giver produkterne en fantastisk smag. Og det er det vigtigste for os; at produkterne smager virkelig godt,” siger mejerichef *Steen Aalund Olsen*, Løgismose Mejeri.

Mejeriets erfaringer med andre mælketyper går helt tilbage til 1990, hvor mejeriet fremstillede fårefeta på forsøgsbasis. Siden er produktionen blevet udvidet betydeligt. I dag modtager Løgismose Mejeri årligt omkring 100 ton fåre- og gedemælk fra Båltinggaard Gods. Størstedelen af mælken bruges til fremstilling af ost, og produktionen vokser med ca. 10 pct. om året.

“Mange danske producerede oste er i virkeligheden kopier af sydeuropæiske oste, som oprindeligt blev fremstillet på basis af fåre- eller gedemælk. Feta, manchego, kefalotyri, rochefort etc. Derfor giver det god mening at anvende de originale råvarer i produktionen”, siger Steen Aalund Olsen.

LØGISMOSE MEJERI

– Produktsortiment

Fåremælk:

Blåskimmeloste, skæreoste, hvid ost i saltlage (tidl. feta), yoghurt.

Gedemælk:

Hvid ost i saltlage, røget friskost (rygeosttype) og yoghurt.



ØNSKE: Flere danske fåre- og gedeste

INTERESSE Restauranterne efterspørger danske oste af fåre- og gedemælk, fortæller ostegrossist Jens Lindbjerg.

Det er helt klart de spanske og franske oste, der fylder mest på brættet, når ostegrossist *Jens Lindbjerg*, Grand Fromage, bliver bedt om at fremvise nogle eksempler på fåre- og gedeste i sin butik i Århus midtby.

Fx Tomme de Chevre, en modnet gedeost fra Frankrig, Brin d'amour, en skimmelmodnet fåreost fra Korsika med lokale krydderier og – sidst men ikke mindst – Manchego, den spanske klassiker, en fast fåreost, modnet i et år. En enkelt dansk variant har dog sneget sig med; en frisk gedeost med krydderier fra Tebstrup Gedeosteri, udviklet i samarbejde med Grand Fromage.

Og netop de danske fåre- og gedeste kunne Jens Lindbjerg godt tænke sig at se nogle flere af på hyldeerne. Ud over detail salg fra sine butikker i Århus og København, leverer han specialoste til en lang række restauranter og kantiner samt gennem sin netbutik.

“Forbrugerne vil gerne have oste af fåre- og gedemælk. Det er på vej fremad, ikke med stormskridt, men det rykker sig,”

fortæller Jens Lindbjerg. “Restauranter viser også en stigende interesse, specielt når vi kommer med nogle danske produkter. Dem vil de gerne se nogle flere af.”

Italien, Frankrig og ikke mindst Spanien hører til de store leverandører af fåre- og gedeste. Det handler om traditioner og et klima, der i visse regioner egner sig bedre til får og geder. Fx produceres der langt mere fåre-/gedemælk end komælk i det sydlige Spanien.

“Der er stor forskel på mælk fra geder og får. Fåremælk er mere rund i smagen, mens gedemælk har en mere skarp og markant smag, som især træder frem i de modnede oste. Og det er smagen, det i den sidste ende handler om. Oste af fåre- eller gedemælk giver nogle helt anderledes smagsnuancer, end man oplever i komælksoste,” fortæller Jens Lindbjerg.

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Et udsnit af Grand Fromage's sortiment af fåre- og gedemælksoste. Bagest en Manchego - den spanske klassiker, en fast fåreost, modnet i et år. Herefter fra venstre med uret: Brin d'amour, en fåreost skimmelmodnet fra Korsika med lokale krydderier, Tomme de Chevre, fast, modnet gedeost fra Frankrig samt en frisk, dansk gedeost rullet i enten tørret hyben, fyrrenål, sahr eller brændenælde fra Tebstrup Gedeosteri/Grand Fromage samt Pecorino sardo, modnet gedeost fra Sardinien og i midten: Toupinette, en gedeskimmelost fra Frankrig.



Brug for "en ekstra lab"?

LabVikar ApS er Danmarks første landsdækkende vikar- og rekrutteringsbureau specifikt for laboratoriebranchen med blandt andet Mejerister, Laboranter, Mejeriingeniører og mange andre grupper.

Har I nogensinde oplevet at mangle et par ekstra hænder? Det er ikke unormalt – men det behøver ikke at være et problem. LabVikar ApS er klar til at assistere jer med "en ekstra lab" i form af velkvalificeret personale med laboratorierelevant baggrund. Så snart behovet opstår og i det omfang, som I ønsker. Vi er landsdækkende og har kandidater i alle dele af landet til særdeles konkurrencedygtige priser.

**Vi har
over 20 faggrupper,
bl.a.**



Rikke Merton
Direktør

Mejerist
Laborant
Cand. Scient
Mejeriingeniør
Mejeritekniker
Lægeseekretær
Procesteknolog
Laboratiebetjent
Produktspecialister
Sundhedssekretær
Klinisk tandtekniker
Laboratieassistent
Diplomingeniør (kemi)
Levnedsmiddeltekniker
Administrativt personale
Civilingeniør (Cand. Polyt.)
Cand.pharm. (farmaceuter)
Laboratoriesalgskonsulenter
Laborant med blodprøvekursus
Bioanalytiker (hospitalslaborant)
Farmakonomer (lægemiddelkyndige)
Laborietandtekniker i fast protetik
Teknikere (miljø, kemo, laboratorie etc.)
Laborietandtekniker i aftagelig protetik



Winnie A. Bro
Daglig Leder

Vi har specialiseret os i at skaffe personale til laboratorieverdenen, og har flere års erfaring med både rekrutteringer og vikaransættelser. Og vi er selv uddannet indenfor laboratorieregi.

www.labvikar.dk

Tlf. 66 13 28 14 – kunde@labvikar.dk

produkter



CREME ANGLAISE udgør grundstenen i Nimb Mejeris nye koldskål. Cremen, der består af æggeblommer, vanilje, fløde, mælk og sukker, blandes med frisk kærnemælk. Den nye, cremede spise er blevet udviklet i samarbejde med Øllingegaard Mejeri. Ifølge Nimb Mejeri er koldskålen, som mor lavede den.

DYP I OST med de nye Extremely Creamy cheese spreads fra amerikanske Kaukauna.



Den nye serie oste er så flydende, at de kan bruges direkte fra bøtten til eksempelvis dip til chips. Osten er blandet med æggeblommer for at opnå en blød konsistens og en fyldig smag. Serien fås i seks varianter: tre italienske oste, peberrod, italiensk pesto, hvidløgs-mozzarella, hvid cheddar fra Vermont og chipotle chili.



SÆSONENS NYE SMAGE

lancerer norske Tine nu under navnet Vårfrisk. Varianten er den sidste i en række yoghurt med smag alt efter årstiden. Forårets variant byder på appelsin, granatæble, lime eller hyldeblomst, som kommer i en sampak med to bægre af hver smag.



MILKSHAKE-TO-GO med is frosset i perler ved brug af kryogenetik er amerikanske MolliCoolz nyeste påfund. For at frigøre isperlerne og skabe en cremet shake tilsættes enten mælk eller en anden væske til beholderen og rystes. Milkshaken fås i fire smagsvarianter: vanilje, chokolade, jordbær eller cookies n'cream.



JOMFRUVALLE er den første valle aftapning ved osteproduktion. Den valle har Thise nu brugt i en ny økologisk mælkedrik Thilde. På grund af vollen indeholder drikken ingen caseiner og har et langt lavere proteinindhold. Den nye drik forhandles gennem COOP.

FRUGTINDPAKKET YOGHURT fra Nestlé byder på en anderledes måde at præsentere yoghurt på. Det cremede indhold er omgivet af en frugtformet indpakning, som man klemmer yoghurten ud af. Yoghurten er døbt Munch Bunch og indeholder hverken farve, sødemidler eller konserveringsmidler. Munch Bunch fås med brombær, jordbær eller hindbær, som alle er tilsmagt med 10 pct. frugtpure.



BABY FROMAGE FRAIS med udvalgte urter er engelske Plums bud på en sund snack til de mindste. Produkterne er økologiske og uden tilsætningsstoffer eller sukker. Der findes tre forskellige smage: jordbær med kamille, som ifølge Plum skulle være afslappende, fersken



med sød fennikel som hjælper på kolik, og hindbær med hyben som er antioxidant.

FEM ENKLE INGREDIENSER er alt, hvad amerikanske Häagen-Dazs' nye isserie Five indeholder. Alle varianterne består af fire basisingredienser: mælk, fløde, sukker og æg, som så får tilsat endnu en ingrediens som smags giver. Den nye is fås i syv

forskellige slags med enten kaffe, brunt sukker, passionsfrugt, ingefær, mynte, mælkechokolade eller vaniljestang.



CHOKOLADE, JORDBÆR OG PEBER

er den usædvanlige blanding af ingredienser i en ny chokoladedrik lavet på mælk fra østrigske Berglandmilch. Ud over den søde krydrede variant fås drikken også med hvid chokolade og appelsin eller med dobbelt chokolade.



SMOOTHIE AF KEFIR med to slags probiotiske kulturer er et bud på en sund mælkedrik fra amerikanske Mountainside Farms, der netop har lanceret mærket Evolve med en serie af Kefir-drikke. Ifølge firmaet er drikken god for fordøjelsen og hjælper til et sundt immunsystem. Evolve smoothie fås med smag af jordbær, fersken eller som naturel.



De udenlandske produktnyheder er produceret i samarbejde med magasinet Dairy Innovation, <http://dairy.foodbev.com>



Lurpak – Love

Hvad er dit favoritprodukt?

Det er helt klart Lurpak og smør især. Jeg elsker smør. Jeg spiser det på, under og overalt. Jeg kunne leve af det, hvis det var muligt. Derfor gør det så ondt, at man lige præcis ikke kan få Lurpak her i Malmø, hvor jeg bor, når man kan alle mulige andre steder som fx Grækenland.

ANNETTE HEICK

er i øjeblikket vært for programmet Han, hun og haven, som kan opleves på TV2 hver onsdag kl. 20, hvor kærestepar får muligheden for at vise deres følelser for hinanden med en nyrenoveret have.

Hvordan og hvornår spiser du det?

Hele tiden. Jeg kan slet ikke spise brød uden smør, så det er alle tider på døgnet og til alle måltider. Jeg skal bare have det smurt på alt brød og allerhelst et ordentligt lag tandsmør. Det er det bedste. Jeg kan slet ikke undvære det.

Skal det være Lurpak?

Jeg kan også godt lide smør fra de små mejerier, hvis jeg rigtig skal forkæle mig selv. Eksempelvis fra Grambogård eller et af de andre små steder.

Lurpak-smør står øverst på Annette Heicks hitliste over mejeriprodukter



MIN FAVORIT

HØJER ØRBÆK



Mere end
60 års
erfaring!

- Komplette gårdmejerier
- Komplette mejerier for ost, mælk og yoghurt
- Komplette mikrobryggerier
- Komplette tappelinier for øl, kildevand, juice og spiritus etc.
- Pakkemaskiner samt form-fill-seal-sleeve maskiner
- Køb og salg af brugt udstyr
- Levering af procesudstyr, maskiner og tanke etc.
- Service, vedligeholdelse samt montage og projektering
- Nyt såvel som brugt og renoveret udstyr

Højer Ørbæk A/S

Langemosevænget 3-5 • DK-5853 Ørbæk

Tlf. 65 33 15 66 • Fax 65 33 16 68 • hoejer@hoejer.com • www.hoejer.com



Sammenhold

Tæt samarbejde. Om tirsdagen bliver der produceret danbo i stor stil på Ingstrup Mejeri, som genåbnede den 17. marts. På billedet modtager mejeriarbejder Ole Kristensen en frisk blok fra afløser Michael Baggesen. I baggrunden ses mejerichef Kim Dahlhus.

ILDSJÆLE "I krisetider skal man gå mod strømmen," lyder meldingen fra mejerichefen, der sammen med fire ansatte har skudt penge i genrejsningen af Ingstrup Mejeri.

"Ingstrup Mejeri er en fantastisk arbejdsplads. Her er altid en god stemning og tæt sammenhold". Sådan lyder det enkle svar fra *Jonna Jensen* på spørgsmålet om, hvorfor hun har skudt nogle af sine sparepenge ind på at redde det lille, nordjyske ostemejeri. Hun bor selv i Ingstrup og har de seneste syv år arbejdet bag disken i mejeriets butik. Denne tirsdag formiddag, hvor mejeri er på besøg, har hun ikke mange pauser i ekspeditionerne; kunderne kommer i en lind strøm for at købe ost og smør. Og sådan er det for det meste, fortæller *Jonna Jensen*. Op mod 15 pct. af mejeriets samlede produktion afsættes gennem butikken på Ingstrup Hovedgade.

"Vi har oplevet en imponerende opbakning fra folk i byen og store dele af Nordjylland. Kunderne kommer helt fra Aalborg. Og de kommer tit, og de køber meget," fortæller hun. "Man kan bare håbe, at de også husker os om nogle år".

Mejerichefen arbejder med

Gennem en stor rude bag *Jonnas* glasdisk har man et godt kik direkte ind i mejeriet, hvor fire mand er i fuld gang med at lægge dagens produktion af danbo i metalforme. Der bliver knoklet igennem og en af dem, der tager fat om osteblokkene er mejerichef *Kim Dahlhus*. Tidligere gik det meste af hans arbejdsdag med administrativt arbejde, men i dag er der også brug for hans hænder i osteriet. Med-

arbejderstaben er blevet mere end halveret, siden mejeriet genåbnede i marts.

"Det er sundt med noget fysisk arbejde," smiler han. "På Ingstrup Mejeri hjælper alle til og tager ansvar. Der er en virkelig positiv indstilling, men det er jo også vores eget mejeri."

Mod strømmen i en krisetid

Kim Dahlhus, fire af hans kolleger og en gruppe investorer overtog mejeriet i marts i år. I december sidste år lukkede den tidligere ejer, *Hirtshals Andelsmejeri*, Ingstrup Mejeri og satte bygninger og inventar til salg (se faktaboks). Alene inden for de seneste fire år har mejeriet måttet dreje nøglen om to gange, og spørgsmålet er, hvad der får folk som *Kim Dahlhus* til at tro på, at det lykkes denne gang.

"For det første laver vi en fantastisk god ost," smiler han. "Vi har reduceret antallet af ansatte fra 13 til fem og skåret produktionen ned fra 700 til 350 ton om året. Vi har lagt nogle meget forsigtige budgetter og sidst, men ikke mindst, så tror vi på det. Vi brænder for Ingstrup Mejeri - i bestyrelsen, blandt medarbejderne og i byen som sådan. Hvis mejeriet dør, så dør byen også. Alene påske-lørdag havde vi 350 ekspeditioner i vores butik, og så drypper det også lidt på købmanden," fortæller *Kim Dahlhus* og fortsætter:

"Nogle vil sikkert mene, at det er vanvittigt at købe et mejeri lige nu, hvor hele branchen er i krise. Men det er i krisetider, du skal gå mod strømmen. Havde vi købt sidste år, ville mejeriet have kostet betydeligt mere, end vi gav for det," mener han.

Noget var galt

Kim Dahlhus blev ansat som driftsleder på Ingstrup Mejeri i marts 2008. Han kom fra en stilling som leder af pakkeriet på *Arla Foods*

Hjørring Mejeri og blev hurtigt grebet af den gode stemning mellem medarbejderne på det lille mejeri. Den særlige 'Ingstrup-ånd', som han kalder det. Men fik også et indtryk af, at ikke alt var i den skønneste orden.

"Allerede 14 dage efter min ansættelse fik jeg fornemmelse af, at noget var galt. Det var åbenlyst, at vores ejer, *Hirtshals Andelsmejeri*, var i krise. De havde alt for meget mælk, og i takt med at flere andelshavere meldte sig ud af selskabet, blev det mere og mere tydeligt, hvilken vej det kunne gå," fortæller han.

"Jeg blev informeret lidt før de fleste andre om, at der var en solvent likvidation på vej. Men jeg syntes ikke, at Ingstrup fortjente at blive lukket og gik derfor i gang med at lede efter nogle potentielle investorer, der ville skyde penge i mejeriet. I sådan en situation har man to valg: At lægge sig ned eller kæmpe. Vi valgte at kæmpe."

Den første *Kim Dahlhus* kontaktede var godsejer og mælkeproducent *Troels Holst* fra *Vrejlev Kloster*. Han var straks med på ideen og i løbet to-tre uger lykkedes det at få ostegrossist *Manfred Schedler*, *Jama Ost* og civiløkonom *Hans Schmidt Andersen* med i kredsen.

Herefter fulgte langvarige forhandlinger med likvidator, inden investorkredsen kunne overtage mejeriet på Ingstrup Hovedgade i marts 2009. Formelt ejes mejeriet af et aktieselskab, hvor de tre hovedinvestorer har 75 pct. af aktierne, og fem ansatte (inkl. mejerichefen) ejer de resterende 25 pct. De eksterne investorer udgør samtidig bestyrelsen i mejeriselskabet.

Flere oste på vej

I øjeblikket producerer Ingstrup Mejeri et relativt smalt sortiment af danbo-ost, lidt

Polen: Vækst - og krise

smør og flødeost på basis af skummetmælk og fløde, som indkøbes i en kvalitet, der passer til danbo-produktion. På lidt længere sigt er det planen at udvide sortimentet med andre gule oste, måske en maribo eller svenbo.

Men lige nu og her drejer det sig om at få solgt den første produktion af oste, som snart er modnet færdig på lageret. Kunderne er der, men distributionen og salgsarbejdet skal op i et højere gear, mener Kim Dahlhus.

“Vi kører selv vores varer ud, og det er måske ikke den mest rationelle løsning. Det er forbundet med relativt store omkostninger at distribuere vores produkter ud til en lang række store og små kunder i Nordjylland. Vi arbejder derfor hårdt på også at få ostene ind på hylderne i en af de større detailhandelskæder. Flere har allerede vist interesse, så vi satser på, at det lykkes. Vi tror på det,” smiler han.

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Lukket to gange

De senere år har været turbulente for Ingstrup Mejeri. En afgørende begivenhed fandt sted tilbage i september 2002, da mejeriets største kunde, Nestlé, med kort varsel lukkede sin pulverfabrik i Hjørring. Mejeriet Ingstrup (som dengang var et andelsmejeri) havde hidtil afsat 75 pct. af sin indvejning til pulverfabrikken, og den økonomiske øretæve blev ikke mindre af, at man netop havde investeret omkring 20 mio. kr. i en modernisering af mejeriet. Det lykkedes aldrig at få en fornuftig forretning stablet på benene, og i november 2005 gik Ingstrup Andelsmejeri i betalingsstandsning. Måneden efter blev virksomheden overtaget af Hirtshals Andelsmejeri, som godt et par år senere løb ind i voldsomme økonomiske vanskeligheder (se artiklen på side 6-7). Som en konsekvens heraf valgte moderselskabet i Hirtshals at lukke Ingstrup Mejeri i en såkaldt solvent likvidation i december 2008. Mejeriets 13 ansatte bliver afskediget.

LANDEPROFIL Den polske mælkeproduktion steg i seneste kvoteår med 5,4 pct. Faldende priser og kursfald på den polske valuta lægger i øjeblikket et stort pres på landets 195.000 mælkeproducenter.

Den økonomiske krise giver voldsomme reaktioner overalt i EU, men værst nok i de nye østeuropæiske medlemslande. I denne sammenhæng er Polen dog ikke hårdest ramt, idet der fortsat ventes en positiv vækst på en pct. i 2009. Når krisen i den grad rammer disse lande, skyldes det bl.a., at der er et stort behov for strukturudvikling i landbruget, noget der er meget politisk følsomt. Dette gælder også for Polen, omend i mindre grad.

Polsk mejeribrug producerede i det seneste kvoteår, 2008/09, dobbelt så meget mælk som det danske, nemlig

9,295 mia. kg mælk, men der er godt 40 gange så mange mælkeproducenter, nemlig 195.000. Polen har dog også været gennem en tilpasning, idet antallet af mælkeproducenter siden starten af medlemskabet af EU i 2004 er faldet med 45 pct. fra 355.000.

Flere køer - mere mælk

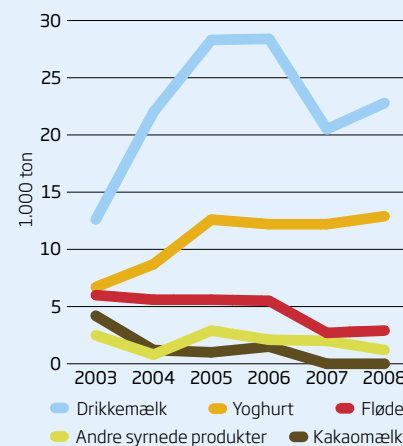
Selvom antallet af mælkeproducenter således falder, er produktionen steget. Polen har således haft den største stigning i indvejen i Europa i det seneste kvoteår, nemlig 5,4 pct. Dette var dog ikke helt nok til at nå kvoten på 9,396 mia. kg mælk. Den stigende mælkeproduktion er bl.a. sket på baggrund af en stigning i antal køer på 1,2 pct., men skyldes selvfølgelig primært, at mælkeprisen i starten af 2008 var steget til rekordhøjt niveau på 1,3 zloty (2,16 kr.) pr. liter. Mælkeprisen er siden som andre steder faldet kraftigt, nemlig til under 0,9 zloty (1,49 kr.).

Kristian Svendsen, krs@mejeri.dk

Danmark: Faldende priser og stigende import

Selv de mest aktuelle statistikker kan hurtigt blive overhalet af virkeligheden. Det gælder ikke mindst detailhandelspriserne på mejeriprodukter og importen af konsummælksprodukter, der i øjeblikket er præget af hastige udsving. Som det fremgår af nedenstående grafer og tabel, er butikspriserne på de fleste mejeriprodukter faldet i 2008 og ind i de første måneder af 2009. Importen af konsumprodukter er efter et dyk i 2007 igen begyndt at stige. Man må formode at væksten tager til, når butikkerne under Dansk Supermarked fra maj fylder hylderne op med svensk drikkemælk. Ifølge Skånemejerier bliver der tale om en årlig leverance på ikke mindre end 28 mio. liter.

Import af konsummælksprodukter til Danmark. 2003-2008



Kilde: Danmarks Statistik.

Gennemsnitlige butikspriser på udvalgte mejeriprodukter. 2008-2009

	Smør	Blandings- produkt	Ost 45+	Let- mælk	Mini- mælk	Skummælk, økologisk	Piske- fløde	Yoghurt m/frugt
	250 g	250 g	1 kg	1 liter	1 liter	1 liter	0,5 liter	1 liter
Jan. 08	14,52	13,04	82,43	7,27	6,58	7,76	13,36	12,29
Jun. 08	14,40	12,87	84,99	7,14	6,38	7,92	12,98	11,69
Nov. 08	13,96	12,98	81,96	7,09	6,16	7,88	12,66	11,69
Mar. 09	13,98	13,14	81,63	6,58	5,40	7,62	12,29	11,51

Alle priser står noteret i DKK. Kilde: Danmarks Statistik.

Levende billeder fra Ingstrup Mejeri

Se en video-reportage fra Ingstrup Mejeri på Mejeriforeningens hjemmeside: www.mejeri.dk/ingstrup-film

Endelig kan Mejeriforeningens medlemmer læse mere om mejerichef Kim Dahlhus, som er aktuel profil på Medlemsforum.

Ingen calcium uden d-vitamin

KNOGLEFAKTA Danmark har en høj forekomst af knogleskørhed. Derfor tror mange fejlagtigt, at mælk er en dårlig kilde til kalk. Faktum er, at mælk er vores vigtigste calcium-kilde. Men calcium kræver D-vitamin for at blive optaget i kroppen – og i Danmark får vi alt for lidt D-vitamin.



FOTO: RA SMUS BAANER

Knoglerne skal have tilført calcium livet igennem. Et glas mælk og en ostemad er en af de oplagte måder at få dækket sit calcium behov på. Men det kræver, at man samtidig indtager tilstrækkeligt med D-vitamin, hvilket en stor del af danskerne ikke gør.



Susan Rønholt Hansen, chefrådgiver, Ernæring, Mejeriforeningen, srh@mejeri.dk

Der flourer efterhånden en del myter om mælk, calcium og knogler. En af de mere sejlivede påstår, at mælk er dårlig kilde til det calcium, som er altafgørende for opbygningen af vores knogler. Beviset skulle være, at vi på trods af et relativt højt forbrug af mælkeprodukter har en stor forekomst af knogleskørhed i Danmark.

Faktum er, at mælk er danskernes vigtigste kilde til calcium. Mælken ekstremt høje indhold af calcium har derfor været et af mejeribranchens bedste sundhedsargumenter i markedsføringen af vores produkter.

Problemet er, at calcium ikke kan optages i kroppen uden hjælp fra D-vitamin. Og i Danmark får vi generelt alt for lidt D-vitamin. Denne sammenhæng er sandsynligvis en af forklaringerne bag myten om mælk og knogleskørhed.

Det må derfor være på sin plads at opridse de væsentlige, videnskabelige fakta om calcium, knogler og D-vitamin.

Calcium opbygger skelettet

Calcium bruges i en række processer i kroppen, og skelettet bliver løbende holdt ved lige, således at det calcium, der fjernes, erstattes af nyt. Hos børn og unge bygges der mere calcium ind i knoglerne, end der fjernes. Derfor vokser og forstærkes deres skelet, og den proces fortsætter indtil ca. 25-års alderen. Men når væksten er stoppet,

tipper balancen, og herefter nedbrydes der mere calcium, end der bygges ind.

Det er en naturlig del af aldridsprocessen, som fører til knogleskørhed hos alle, hvis vi bliver gamle nok.

Behov for D-vitamin

Da calcium er en væsentlig del af skelettets løbende vedligeholdelse, betyder det, at der dagligt skal tilføres friske calciumforsyninger gennem maden. Men for at calcium kan optages fra tarmen, skal kroppens D-vitamin, beholdning være i orden. Mejeriprodukter er den bedste kilde til calcium, mens solsolin og fisk er de vigtigste kilder til D-vitamin. Det er nemt at få calcium nok ved at drikke ½ liter mælk og spise et par skiver ost om dagen, men stort set alle danskere får for lidt D-vitamin i kosten. En tredjedel af yngre voksne danskere har for lav D-vitaminstatus om vinteren og 10 pct. udtalt mangel. Men kun få mangler D-vitamin om sommeren, hvor solen dog skinner af og til.

Fisk er godt

D-vitamin findes kun i større mængder i fede fisk som fx laks, sild, makrel og fiskerogn. Derudover forekommer det i kød, mejeriprodukter og æg, altså kun animalske produkter. Traditionelt har mejeriprodukter været anset for gode D-vitaminskilder, men det er desværre en myte. D-vitamin følger fedtet, så jo federe produkt, desto mere D-vitamin, hvilket selvsagt harmonerer dårligt med kostanbefalingerne om at vælge de magre

mejeriprodukter. Groft sagt dækker en pæn sildemad (65 g sild) dagens behov for D-vitamin, mens der skal næsten 1 kg smør eller 7,5 liter sødmælk til. Dagligt.

Hvor meget skal man have?

Vi har alle behov for at få tilført en vis mængde calcium til kroppen. Men kun til en vis grænse – her er mere ikke ensbetydende med bedre. Giver man mere calcium til folk, der i forvejen får stort set tilstrækkeligt, gør det ingen ekstra nytte. Men det er heller ikke skadeligt.

Dropper man omvendt mælken, fjerner man 60-70 pct. af den calcium, kroppen har brug for i kosten, og det øger risikoen for at udvikle knogleskørhed.

Dropper man omvendt mælken, fjerner man 60-70 pct. af den calcium, vi får i kosten, og det øger risikoen for at udvikle knogleskørhed.

Det anbefales, at voksne dagligt indtager 800-900 mg calcium, hvilket man fx kan få ved at spise en varieret kost med ca. en halv liter mælkeprodukt og 25 g ost eller godt et halvt kg broccoli. Fødevarestyrelsen anbefaler, at alle i alderen 4-60 år får 7,5 mikrogram D-vitamin dagligt. Kun 5 pct. af befolkningen får så meget, og gennemsnitligt får vi 3,1 mikrogram. Risikogrupperne (indvandrere, der er tildækkede eller har mørk hud samt folk over 60 år) bør tage et tilskud på 10 mikrogram D-vitamin dagligt kombineret med et calciumtilskud på 500-1000 mg, hvis de ikke får mælk eller mejeriprodukter.

UDSTYR Et nyt mejeri pilot-anlæg indvies torsdag den 14. maj på KU Life. Det nye anlæg skal bruges som test- og træningsmejeri, og anskaffelsen markeres med et seminar om anlægget, en officiel indvielse og en rundvisning inklusive smagsprøver. Indvielsen sker fra kl. 13.30 på Institut for Fødevarer videnskab på Rolighedsvej i København.

SUNDHED & ERNÆRING Mejeribrugets ForskningsFond har på det seneste bestyrelsesmøde bevilget syv mio. kroner til tre forskellige forskningsprojekter om mælk i relation til sundhed. De tre projekter handler om osts påvirkning af kolesterol, mælkefedts sundhedsmæssige egenskaber og muligheden for at bruge phospholipider (mælkebestanddele) i forebyggelse af fedme og type 2 diabetes.

RUNDE FØDSELSDAGE

5. maj | 60 år

Forvalter Poul Larsen, Arla Foods, AKAFA

7. maj | 50 år

BG Director Finn Schrøder Hansen, Arla Foods

7. maj | 50 år

Dyrlæge Erik Rattenborg, Mejeriforeningen

9. maj | 60 år

Director Jens Refslund, Arla Foods, Viby J

23. maj | 60 år

Manager Aksel Bech Christensen, Arla Foods Ingredients, Viby J

27. maj | 50 år

Afdelingssekretær Jannie Berg Silva, Mejeriforeningen

JUBILÆER

16. maj | 100 år

Jernved Mejeri, Jernvedvej 242, 6771 Gredstedbro

9-dobbelt bornholmsk blue-mester

Ikke mange kan måle sig med Bornholms Andelsmejeri, når det gælder blue-ost.

Det fik mejeriet et synligt bevis på, da BGB-udvalget uddelte Danablu-pokalen for 15. gang siden 1994. For 9. gang i træk blev den bornholmske Danablu kåret til Danmarks bedste. Dermed fik bornholmerne endnu et trofæ til samlingen, som også omfatter to verdensmesterskaber, ligesom de er regerende dansk og nordisk mester.



Per Olesen, Bornholms Andelsmejeri - fik atter grund til smil.

Send bidrag til navne og noter

Vi modtager med glæde tips, ideer, omtaler og billeder til både blad og net. Send en mail til navne@mejeri.dk eller kontakt Anne-Karin Kristiansen, Medlems-Service, tlf. 8731 2063. Se også www.mejeri.dk

REFSLUND fylder 60

Han har prøvet stort set det hele, når det gælder salg, marketing og produktion af ost og smør. Gennem 28 år har *Jens Refslund* nemlig været en del af salgsorganisationen i en række mejeriselskaber med start i Dansk Ost, Høng-Buko, Mejeriselskabet Danmark, MD Foods og nu Arla Foods. Langt hovedparten af tiden har det været med chefkasketten på, idet han i 1993 blev udnævnt til divisionsdirektør i den daværende Ostedivision i MD Foods. Senest har Refslund skiftet ost og smør ud med Arla Foods' flyttestrøjt til det nye hovedkontor på Sønderhøj i Viby, som han har ansvaret for som chef for Global Facility.

Jens Refslund har dog ikke helt sluppet kerneprodukterne, da han fortsat er direktør for Andelssmør, ligesom han også sidder i flere af mejeribrugets organisationer. Det gælder også repræsentationen af Danmark i EDA i Bruxelles.

Spørger man medarbejdere og kolleger i kredsen omkring fødselsaren, er karakteristikkene entydige: rar, alsidig og fuld fart fremad. Dagen fejres privat med familie og venner.



Jens Refslund

Chris vil have mælkeproteiner til morgenmaden

Danmarks Radio følger i disse uger 1.000 indbyggere i Ebeltoft, som er sendt på kollektiv slankekur. Ved at ændre kost, motionsvaner og motivationen skal motionsguru *Chris McDonald* forsøge at få bugt med deller og usund livsstil blandt Ebeltofts borgere. Det giver en programserie 'By på skrup', som med 12 afsnit sendes til efteråret.

Og Chris var meget klar i mælet, da han skulle anbefale morgenmenuen til deltagerne. Magre mælkeprodukter har et højt proteinindhold, som gør dem supervelegnede til morgenmad. Dette falder helt i tråd med Mejeriforeningens Start Smart-kampagne, som derfor er blevet koblet på programmet og bl.a. sørger for en sund smoothie til den skoleklasse, som programmet følger. Smoothies tilbydes også til de mange deltagere ved midtvejsevalueringen her den 2. maj.



100-ÅRIG i god form

JERNVED MEJERI kan 16. maj fejre 100 år med mælk, ost og smør. Og når man nu alligevel holder fest, kan man samtidig indvie seneste skud i det lille mejeris udvikling: en ny lagerhal på 320 m². Dermed signalerer ejerparret *Laila og Ole Jørn Frederiksen*, at man tror på fremtiden for mejeriet og de nuværende seks medarbejdere. I forhold til størrelsen er produktpaletten da også ganske bred og omfatter både gule oste i adskillige fedtprocenter og krydderivarianter, brieoste, smør og kærnemælk, som sælges i egen butik.

"Vi har en god solid kundekreds, som vi har opbygget og plejet i en årrække," forklarer Ole Jørn Frederiksen, som sammen med fru Laila har drevet mejeriet siden 1992. Og de har mod på mere.

"Når vi er færdige med lagerhallen, glæder jeg mig til at få mere tid til at eksperimentere med brie og gule, faste oste, som vi vil producere af økologisk gedemælk," siger Ole Jørn Frederiksen. Har man lyst til at se mejeriet, den nye lagerhal og gratulere, holdes åbent hus på jubilæumsdagen kl. 11-15.



Laila og Ole Jørn Frederiksen slår dørene op i anledning af Jernved Mejeris 100-års jubilæum.

Fødevareindustriens foretrukne hygiejneløsninger



Rengøringskvaliteten er afgørende for, om produktionskapaciteten er i top – både på CIP-linier og på åbne overflader. Til rengørings- og desinfektionsformål udvikler vi højeffektive midler i eget laboratorium og skaber de rigtige rengøringsløsninger til dit produktionsanlæg. Vi implementerer kvalitetskontrol af rengøringen på dit anlæg, så du løbende får dokumentation for rengøringskvaliteten. Sådan bidrager vi til fødevarer sikkerheden.



NOVADAN®

Vi skaber pålidelige løsninger, der bidrager til fødevarer sikkerheden!

