

Den bedste mælk kommer fra Osted – i svensk emballage

I Osted ligger det lille mejeri, der har navn efter byen. Men størrelsen til trods producerer virksomheden Danmarks bedste mælk - og den sælges i svensk emballage fra EcoLean

*Af Börje Åhgren,
oversat af Allan
Malmberg*

Osted Mejeri, der ligger ikke så langt fra Roskilde, holder til i en gammel benzinstation. Ikke det oplagte sted for et mejeri, men det er lykkedes at skabe grobund for et minimælkprodukt, som har en forrygende kvalitet. I øvrigt kan man stadig købe benzin på stedet, men det sælges udelukkende fra automatpumperne. Inde fra butiksløkalet, der tidligere solgte biltilbehør, olie og tænderør, sælges der nu i stedet ost og mælk.

Det kan lyde som en uheldig sammenblanding, men konstruktionen er godkendt af de danske fødevarermyndigheder.

- Vi har faktisk kunder fra

hele Sjælland, der kommer og køber vores produkter. Det er helt utroligt, for vi har overhovedet ikke annonceret, så alt er sket via mund-til-mund, forklarer Karl Simonsen, der ejer stedet sammen med hustruen.

Virksomheden startede tilbage i 2003, og den første dag blev der produceret 30 liter mælk. Det kan jo ikke rigtigt imponere. Det kan til gengæld, at man i dag producerer 7.000 liter mælk, og at man derfor på bare den korte årrække har oplevet en produktionsfremgang på voldsomme 23.000 procent.

Foruden at sælge mælken fra butikken i Osted, leverer mejeriet også mælk til butikker over hele Sjælland - bl.a. mellem 6-8 butikker i hovedstadsområdet.

Tæt på naturen

Da virksomheden blev grundlagt, var det ikke bare

målet at producere mælk. Det er der jo mange, der gør, men producere mælk så tæt på originalkilden, som man overhovedet kunne komme afsted med.

Og det er ikke bare produktionsstedet, der skal ligge tæt på koen - produktet, altså mælken, skal også smage, som den kom mere eller mindre direkte fra koen. Derfor er den heller ikke homogeniseret, og den fragtes til mejeriet i ganske små tankbiler.

Mælk i poser - i en vaskehal

Tappehaller er jo ofte nogle ordentlige moppedrenge. Der skal hurtigt en masse mælk igennem systemet, men helt sådan er det ikke i Osted. Her er det den gamle bilvaskehal, der i dag gør det ud for tappehallen, og emballagen er heller ikke den type, som man i dag ville kalde klassisk mælkeemballage i forhold til det, som forbrugere er vant til.

Den fyldes nemlig på poser. Emballagen leveres i ruller - sådan cirka en halv meter i bredden - og baggrunden for, at Karl Simonsen valgte den ganske utraditionelle løsning skyldes, at EcoLean-emballagen også er tættere på naturen.

Der er tale om EcoLeans Calymer, der er en blanding af kridt og polypropylen.

- Jeg valgte materialet fra den svenske leverandør, fordi det har gode barriereegenskaber, men også fordi det er et mere naturligt materiale, der ligner mælken, forklarer han.

- Vi skal afvikle produktions-



Mælken kommer til mejeriet i en minimal tankbil.



- Med velsmagende mælk kan vi nå de gamle forbrugertal på 700 mio. liter pr. år i stedet for dagens 500 mio. liter, siger Karl Simonsen.

teknikken - ikke udvikle den, forklarer han, og påpeger, at mælk ikke har godt af højteknologiske processer.

Poser uden luft

Poserne til mælken fra Osted produceres og bliver fortrykt hos EcoLean i Helsingborg. Indersiden kommer aldrig i kontakt med luften, og posen fyldes i tappemaskinen ved, at et rør stikkes ned i posen. Fyldningen tager 2,4 sekunder og samtidig med, at mælken fyldes i posen, blæser maskinen håndtaget op med luft.

I dag er tappemaskinen i den gamle bilvaskehæl en EcoLean EL1-LA. Der er tale om en automatisk maskine, der har to tappestationer og en kapacitet på 2.900 liter mælk i timen. Tidligere havde man den

mindre og mere enkle LPM-maskine, men den blev meget hurtigt for lille til mejeriets produktion.

Bedst i test

Mejeriet producerer 25 forskellige mælkeprodukter. Der er naturligvis den almindelige mælk, men også yoghurt med/uden smag og creme fraiche bliver det til hos det lille mejeri.

Emballagen er som sagt fortrykt i Helsingborg, men på nogle af produkterne bliver der suppleret med en etiket, hvis der er smagsvarianter. Mejeriet anvender to varianter af emballagen. Lean Air med luftfyldt håndtag og Lean base, hvor håndtaget er udstanset.

Hos EcoLean er man ikke i tvivl om, at emballagen har gjort sit til, at mælken har

fået et så godt omdømme, som tilfældet er.

- En pose synker jo sammen, når man hælder eksempelvis mælk ud af den. Det er ikke som en karton, som beholder formen og volumen, uanset hvor meget eller lidt mælk, der er tilbage. Det gør, at mælken tager smag af andre produkter, der måtte være i køleskabet, forklarer Louise Hobroh, der er markedsadministrator på EcoLean.

- Forskellen mellem posen og kartonen ser vi som en af årsagerne til, at Osted Mejeri har fået prisen for at produ-

cere Danmarks bedste mini-mælk. Forbrugerrådet har sammenlignet 15 forskellige varianter af minimælk. Testen er gennemført med et smagspanel bestående af 70 almindelige forbrugere og ni eksperter, og den samlede jury er kommet frem til, at Osted har den bedste mælk, forklarer hun.

- Vi har altid haft på fornemmelsen, at vores emballage giver den bedste mælk, men vi har ikke kunnet bevise det. Nu har vi det sort på hvidt.



Den bedste mælk i Danmark kommer i ståposer fra EcoLean. Mælken kommer fra det lille Osted Mejeri i Osted ved Roskilde.