

# Den bedste is

En god fest bliver endnu bedre, når der serveres islagkager fra et nordjysk mejeri.

Scandinavian Food & Drink løfter sløret for nogle af hemmelighederne bag Ryå Isens succes



Det går bedst, når is serveres festligt. Derfor har Niels Henrik Lindhardt fået fremstillet denne noget specielle isbil.

Af Jørgen Jensen

Et idyllisk åløb i Vendsyssel har lagt navn til det, nogle kalder for landets bedste flødeis, Ryå Isen. I grunden er det ikke så underligt, for igennem fire generationer har Lindhardt familien arbejdet hårdt på at levere kvalitetsvarer til først nordjyderne og nu også til alle os andre.

I de første mange år var det traditionelle mejeriprodukter som flaskemælk, smør og lidt ost, i de senere år har flødeisen taget over. Den nuværende ejer af Aabybro Mejeri, Niels Henrik Lindhardt, har stigende succes med et bredt program af flødeis, der går fra softice i bæger over isvafler til 5-liters bøtter og færdige islagkager til hotel- og restaurationsbranchen. Samt det sidste nye: Energibomber til underernærede medborgere.

## Helst ikke større

Også her begynder den gode smag med råvaren. Aabybro Mejeri bruger kun fløde til fremstilling af is - bortset fra sorbetisen. - Ellers stammer grundopskriften bl.a. fra Frk. Jensens Kogebog, side 200: En halv liter fløde, otte æg og 130 gram sukker - plus lidt mere godt, fortæller Niels Henrik Lindhardt med underspillet nordjysk beskedenhed.

Det »lidt mere« går vist mest på »en portion godt håndværk«, for på Aabybro Mejeri kæles der for mælken og mælkeprodukterne,

og der bruges den tid, der nu engang er nødvendig. Mælken kommer fra udvalgte mælkeproducenter lidt længere mod nord. Foruden is forarbejdes mælken til smør, rygeost og knapost, men isproduktionen er efterhånden blevet så omfattende, at Niels Henrik Lindhardt somme tider overvejer at rive »hele molevitten ned og bygge et nyt mejeri«. Det bliver nok ikke til noget foreløbig, for dybest set må mejeriet ikke være større, end at alle medarbejderne kan sidde omkring spisebordet. - Jeg har intet ønske om at blive større, i hvert fald bliver produkterne ikke bedre af det. Min kone Alice og jeg ved hele tiden, hvad der sker, og vi følger produkterne fra start til slut. Det sætter kunderne stor pris på, og det skulle jo nødt være som i et stort firma, hvor telefonen stilles om otte gange, og vi i sidste ende får at vide, at vedkommende sidder i møde.

## Modnes i 18 timer

Ved fremstilling af Ryå Is blandes grundingredienserne sammen, pasteuriseres ved 72°C og køles ned til 2°C. Derefter står blandingen til modning i mindst 18 timer, så tørstoffet suger væske fra fløden og kvælder op. Det giver ifølge Niels Henrik Lindhardt den gode, runde og fyl-

- Islagkagerne kom ind i sortimentet ved et tilfælde, nu er det blevet en stor artikel, siger Niels Henrik Lindhardt.

dige smag, som kunderne sætter så stor pris på. Derefter iblandes - afhængig af slutproduktet - nougat, chokolade, vanilje, jordbær m.m., inden iscremen kører ind i ismaskinerne, hældes i kræmmerhuse, bægre, bøtter (en- og femliters) og lagkageforme, lynfryses og køres på frost-

lager.

Nougaten fremstilles på mejeriet, vaniljen er den bedste Bourbon fra Madagascar og chokoladen er en udsøgt kvalitetsvare fra Belgien. Sukkeret er dansk roesukker.

- Her holder vi nemlig fast ved de gode traditioner inden for mejeribrug, understreger Niels Henrik Lindhardt.

## Islagkager - ja tak!

Aabybro Mejeri distribuerer over hele landet. Vendsyssel betjenes via egne biler, mens kunder »syd for Limfjorden« - hoteller og restauranter, butikker og grossister får isprodukterne leveret med en frostvaretransport. Det set-up fungerer godt og skal ikke ændres.

En dag spurgte en kunde efter bryllupskage, og det blev startskuddet til en større produktion af is-

lagkager til barkedåbsfester, bryllupper, runde fødselsdage, jubilæer m.m. Og der er ingen begrænsninger mht. størrelse. For seks år siden kom Aabybro Mejeri i Guinness Rekordbog for at have lavet verdens største islagkage - til 1.500 personer!

- Vi laver alt det, som kunderne gerne vil have, og der er ingen begrænsninger. Foruden mejerister beskæftiger vi kokke og konditorbagere og fremstiller så mange islagkager, at der altid er nogle på lager. Folk kan komme ind lige fra vejen og købe en stor islagkage, ellers sender vi fra dag til dag over hele landet, understreger Niels Henrik Lindhardt, der flere gange har reddet konfirmationsmiddagen med sine hurtige leveringer.

Den typiske pris for en islagkage - speciel pyntet - er 30 kroner pr. kuvert plus levering.

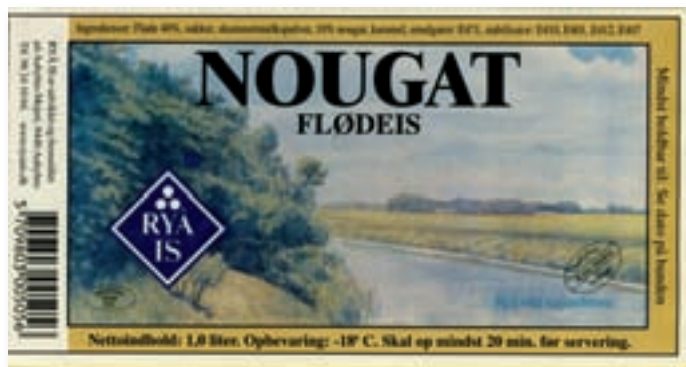
- God is tager den tid, god is tager. Men spis ikke Ryå Is direkte

fra fryseren, lad den stå i mindst 20 minutter i stueteperatur eller 60 minutter i køleskabet. Først

da er smagen i top, slutter Niels Henrik Lindhardt.



Ryå Is er et kvalitetsprodukt, der foretrakkes af stadig flere kokke. Isens grundopskrift stammer bl.a. fra Frk. Jensens kogebog.



### En mejerigtig familie

I mange år producerede Lindhardt familien lurmærket smør på Aabybro Mejeri, men det sluttede brat, da Mejeriselskabet Danmark lancerede Kærgården.

- Så foreslog jeg min far, at vi gik over til at producere is. Jeg kendte en del til isproduktion fra mine år som mejerist i Island og andre steder. I 1991 kom jeg hjem og gik ind i produktionen, og efterhånden blev det til lidt mere »end at stå og fedte lidt i et lille lokale«, fortæller Niels Henrik Lindhardt, der overtog mejeriet i 1998 efter faren Anker Lindhardt og fortsat driver

det som en privatejet virksomhed. Mejeriet er grundlagt i 1888, og er dermed et af de ældste i landet. Efter mange år som herregårdsmejeri overgik mejeriet til privatejede - en virksomhedsform som Anker Lindhardt fortsatte, da han købte mejeriet i 1968. Generationsskiftet er et overstået kapitel, men kunderne i mejeriets velassorterede butik betjenes dagligt af den erfarne mejerimand, der rundhåndet deler ud af smagsprøver.

*Anker Lindhardt er i sit es bag disken i butikken på Aabybro Mejeri.*



### Slut med underernæring

- Vi hører meget om fedme-problemer, og der bruges mange ressourcer på at gøre os tynde. Men faktisk er der også mange mennesker, der har problemer med underernæring, f.eks. på sygehuse og plejehjem. Til dem har vi udviklet den energitætte is, f.eks. jordbærisen der pr. 100

gram indeholder 8,0 gram protein, 14,8 gram kulhydrat og 24,0 gram fedt (tre gange så meget som der er i almindelig flødeis). Isen serveres i bæger og det virker! Vi drukner næsten i takkebreve fra patienter og pårørende, siger mejeriejer Niels Henrik Lindhardt fra Aabybro Mejeri. Også kendt for Ryå Isen.

# Kirsebær i topkvalitet

Producenterne af danske sødkirsebær har mange gode grunde til at være tilfredse. Den varme og solrige forsommer gav bærrene optimale vækstbetingelser, og ved udgangen af juli måned var forventningerne

store: 300 tons og betydeligt flere end sidste år. Samtidig med at vejret har været optimalt for kirsebærrene, bidrager en forbedret metode til, at høsten bliver større end normalt. Seks af de største avlere i Danmark er i år begyndt at bruge overdækning af træerne for at beskytte dem imod regn.

Overdækningssystemet er udviklet i Sydtykland og er oprindeligt et haglnet, der har fået påsyet plastbaner, så det kan holde de aldelig

regn ude. Bærrene modner fint under overdækningen, selvom plukningen udskydes nogle dage. Yderligere oplysninger: Svend Ramborg, konsulent ved Frugt og Grøntrådgivningen (tlf. 63 16 75 88/20 47 60 82), Søren Hvenegaard Lassen, kirsebæravler, formand for Danske Sødkirsebær-producenter (tlf. 65 95 11 28/40 45 11 28) samt [www.danske-kirsebaer.dk](http://www.danske-kirsebaer.dk).



## Ti plets kud fra Italien

Når du en gang har smagt en af de ti kvalitetsøl fra Birra Olmanden og Birra DelBorgo, kan du ikke drikke andet.

**Olmanden**