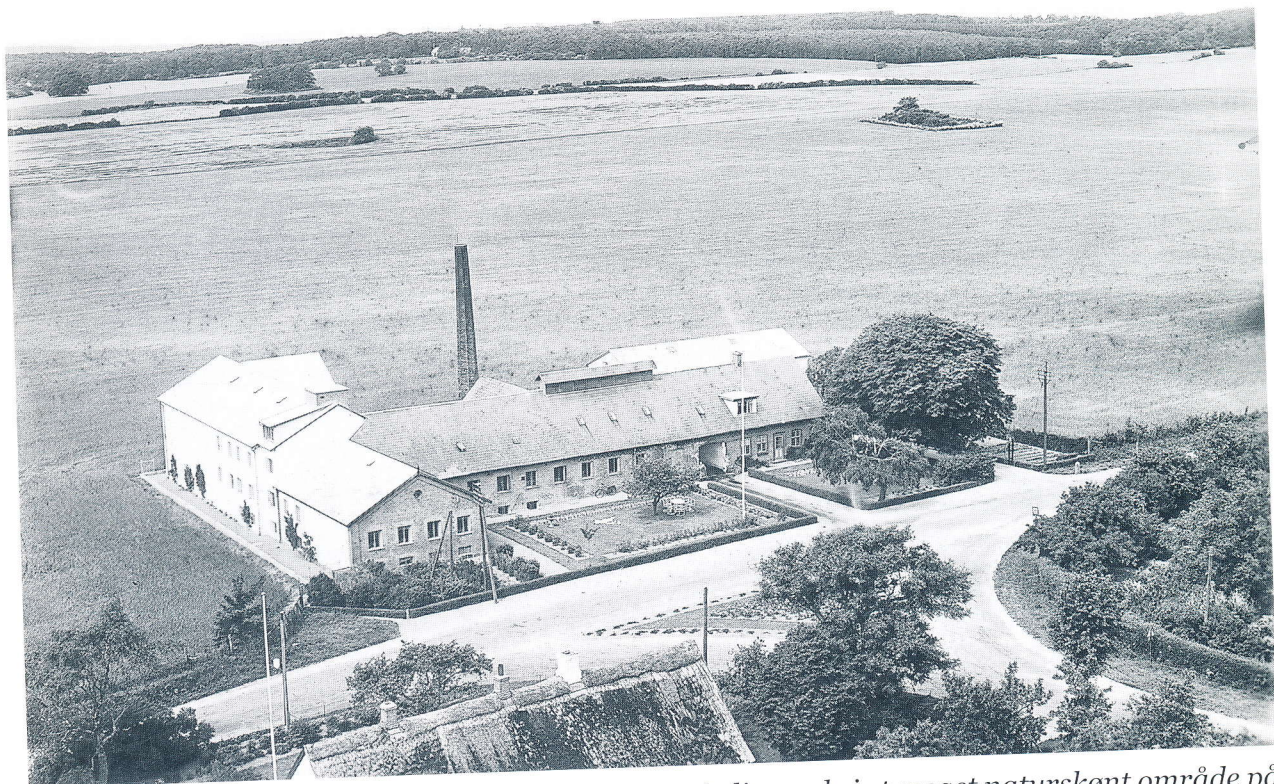


Midtsjællands Herregårdsmejeri



Midtsjællands Herregårdsmejeri, Skelbyvej 101, er beliggende i et meget naturskønt område på en bakketop med en vid udsigt over Tystrup-Bavelse-søerne og skovene.

Herregårdsmejeriet blev oprindeligt oprettet som et andelsmejeri i 1892. I starten var det med osteproduktion for øje, at godserne Næsbyholm, Bavelse, Gunderslevholm, Raunstrup, Flensborggård og Sandbygård oprettede mejeriet. Det var dengang, der var stort kvæghold på godserne, og der blev leveret mælk fra 900 køer til mejeriet, hvor der var fem mand beskæftiget med den videre forarbejdning af mælken.

Under første verdenskrig ophørte denne produktion, mejeriet gik i stå og stod tomt nogle år. 1. maj 1925 blev det så købt af mejeriejer Rasmus Mortensen, der gjorde det i stand og optog produktionen af ost igen fra d. 1. oktober samme år. Derefter kørte det med skiftende ejere, og i årene op til

anden verdenskrig var man begyndt at producere roquefort ikke mindst til eksport. Denne produktion måtte dog stoppe, da krigen brød ud og umuliggjorde transport til oversøiske lande.

Det var på dette tidspunkt, Rasmus Hansen, stifteren af HØNG Camembert fabrik – købte Herregårdsmejeriet til overtagelse den 1. juni 1942 og gav det navnet Midtsjællands Herregårdsmejeri. Rasmus Hansen ejede dengang også Holeby Mejeri på Lolland og ønskede at samle sin osteproduktion på Sjælland. Han havde i forvejen virksomheden i Høng og nu var der lejlighed til at købe et mejeri på Sjælland, hvor der var mulighed for at samle produktionen. Der skulle dog bygges om

og moderniseres på det gamle nedslidte mejeri før det blev, som Rasmus Hansen ønskede det.

Med overtagelsen af Midtsjællands Herregårdsmejeri må en drøm være gået i opfyldelse for Rasmus Hansen, som 40 år tidligere havde arbejdet på mejeriet.

En mester i ost

Et lille års tid efter at Rasmus Hansen havde købt Midtsjællands Herregårdsmejeri blev Erik Serup ansat som mejeribestyrer.

Erik Serup er født i Kølkær ved Herning den 22. august 1909. Han var først ansat på Holeby Mejeri og var derfra kendt af Rasmus Hansen som en dygtig mejerist med stort talent og fingerspidsfornemmelse for ostelavning.

Ved landsmejeriudstillingen i 1948 fik Erik Serup anerkendelse for ost og i

1953 anerkendelse for smør og i 1958 gulmedalje og anerkendelse for ost.

Da Erik Serup kom til i 1943, blev der på mejeriet årligt indvejet 800.000 kg mælk fra direkte leverandører og 300.000 kg mælk fra nabomejerier. Til den daglige osteproduktion af typerne Danbo og Tybo blev der om vinteren anvendt 2000 kg mælk og om sommeren det dobbelte. Produktionen af begge ostetyper ophørte i takt med, at produktionen af roquefort blev genoptaget efter krigens afslutning i 1945.

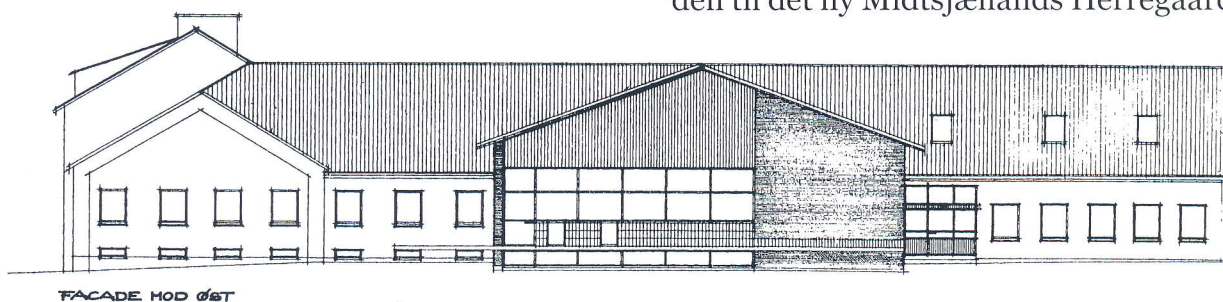
Efter krigen fik Danablu oprejsning efter seks års ufrivillig stilstand og i løbet af de første fem år efter krigen steg eksporten væsentligt.

I årene 1947, 1949, 1952 og 1963 blev der foretaget ombygninger og udvidelser af mejeriet for at kunne behandle den tilførte mælk, som i slutningen af 1950-erne udgjorde ca. 8 mio. kg årligt. Da mejeribestyrer Serup kom til mejeriet havde man 20 leverandører. I tresserne var man nået op på 200. Igennem årene var tilkommet nye leverandører fra nedlagte mejerier, idet Midtsjællands Herregårdsmejeri udgjorde en god valgmulighed for mælkeproducenter, der ville skifte mejeri.

De bygningsmæssige udvidelser var begrænset, fordi mejeriet lå indeklemmt på et forholdsvis lille jordareal med marker på tre sider og en landevej på den fjerde side. Arealet var blevet udstykket ved mejeriets etablering i 1892 fra godset Næsbyholm. Trods flere forsøg havde det ikke senere været muligt at erhverve mere areal fra ejeren af Næsbyholm. Tegningen af facaden til det ny Midtsjællands Herregaards-



Mejeribestyrer Erik Serup.



Sådan som Herregårdsmejeriet aldrig kom til at se ud.



Damen til venstre er Eva Blume. Den anden dame er ukendt.

mejeri kom ikke længere end til arkitektens tegnebord.

Planerne om et nyt mejeri på stedet med produktionsmuligheder af samme størrelsesorden som fabrikken i HØNG og som kunne opfylde de krav, der dengang blev stillet til en moderne mejerivirksomhed, måtte derfor opgives. Dertil kom, at der på længere sigt måtte forventes nedgang i mælketilførslerne. Det blev derfor skønnet betænkeligt at foretage en koncentration på dette sted.

Ombygningen i 1963 blev derfor den sidste, der blev foretaget på Midtsjællands Herregårdsmejeri.

En ny ost kommer til verden

Tilbage i slutningen af 1940'erne videreudviklede Erik Serup Esrom ost, som var af typen Port Salut, en ostetype som her i landet kun blev produceret i en forholdsvis beskeden mængde.

I 1948 var Erik Serup kommet så langt, at HØNG kunne lancere osten i en særpræget kvalitet under varemærket L'AMBASSADEUR. Erik Serup skal derfor have æren af at være opfinderen af osten i den nye udgave, som har bibragt Esrom dens nuværende kvalitet.

Grunden til, at HØNG påbegyndte produktionen af Esrom var, at det skulle sikres, at mejeriets produktion ikke alene omfattede Danablu, hvoraf 90% gik til eksport, men at en anden ostetype skulle medvirke til at skabe ligevægt mellem afsætning på hjemmemarked og den mere usikre eksport.

HØNGs lancering af L'AMBASSADEUR betød en fornyelse til det danske ostesortiment. Det viste sig ved, at flere mejerier hurtigt begyndte at fremstille denne ostetype. Men til trods for, at den samlede produktion i de følgende år steg næsten 5 gange, var det muligt for HØNG at bevare



Damerne pakker oste.

en væsentlig markedsandel af denne type ost. Årsagen hertil skyldtes dels ostens høje kvalitet og den intensive markedsføring som mærkevare. Det var således muligt at opnå den højeste pris både i ind- og udland.

Produktionen 1959 på Midtsjællands Herregårdsmejeri udgjorde 418 tons Danablu og 496 tons Esrom.

Erik Serups søn, Arne fortæller om fremstillingen af de 2 oste Danablu og Esrom.

Roquefortosten er en fåremælksost, som stammer fra Frankrig. Herhjemme startede produktionen af denne ost i 1912, men i modsætning til den originale roquefortost som fremstilles af fåremælk, bliver den her i Danmark fremstillet af komælk, og må heller ikke længere bruge det franske navn Roquefortost, derfor kaldes den i dag for Danablu. Danablu osten er en cylindrisk ost med en højde på ca. 10 cm, og 20 cm. i diameter, vægten er ca. 3 kg. Den skal have

min. 50% fedt i tørstof og højst 52% vand. Osten skal have en cremet konsistens og er gennemvokset med grøn skimmel, når den er modnet færdig efter 30 dage. Mælken forvarmes til ca. 45 grader C, fløden homogeniseres, hvorefter den ledes tilbage til mælken og blandingen varmebehandles til ca. 70 grader C. Mælken tilsættes mælkesyre, skimmel og osteløbe, som koagulerer mælken. Ostemassen røres forsigtigt for ikke at ødelægge ostekornene, og efter omrøringen er færdig, tappes en del af vollen fra, hvorefter resten pumpes over på et drænbånd for yderligere afdræning af valle. Osten fyldes herefter i forme, hvor de står ved ca. 20 grader i 2 døgn, hvorefter de tages ud af formene og lægges i saltlage i 2 døgn, derefter lagres osten i ca. 4 uger ved 10 grader C og en luftfugtighed på ca. 95%. Der fremstilles i dag også en Danablu med 60% fedt i tørstof, som har en mere cremet konsistens.



Mejeristerne fra 1955. Fra venstre er det Valdemar Madsen, Erik Serup, Svend Sørensen, Svend Aage Seerup, Helmer Jacobsen, Max Hunsiger Schweitz, Bækgaard Rasmussen og Karl Hildebrand.

Esrom hører til den type ost, der kaldes fisket ost. Betegnelsen "Fisket" om ost henfører ligesom betegnelsen "Opstukken" og "Æltet" til den arbejdsproces, der er karakteristisk for adskillelsen af valle og ostekorn efter endt røring. Ostekornene til fremstilling af Esrom er i modsætning til Danablu faste korn, som tåler en kraftig omrøring, og der bliver ved slutningen af omrøringen tilsat varmt vand, som hæver temp. fra 32 til 40 grader C, hvilket hæmmer syrningen uden at den stoppes helt. "Fiskningen" består principielt i, at ostekornene uden forudgående trykning og æltning fyldes i forme, som regel inden den sidste valle er tappet af ostekarret. Esrom osten hører til betegnelsen halv-faste oste på grund af, at de normalt har et højere vandindhold. På Midsjællands Herregårdsmejeri blev Esrom osten fremstillet i 3 størrelser 0,6 kg, 1,2 kg og 1,8 kg. Fremstillingen af Esrom tog ca. 14 dage,

og den daglige behandling på lageret med rødkit kultur var vigtig for at give osten den rigtige smag. Nr. Vium Mejeri hører i dag til et af Arla Foods største mejerier og meget store mængder af denne ost bliver i dag eksporteret til Tyskland.

Den stigende produktion af Esrom samt pakningen af Danablu i plasticdåser havde sprængt mejeriets fysiske rammer, hvilket fik den konsekvens, at der skulle findes plads til de to funktioner udenfor mejeriet i Glumsø. For Esrom betød pladsmangelen, at der på visse tider af året opstod leveringsvanskeligheder og dermed uønskede forskelle i ostens lagringstid. Det var en utilfredsstillende situation for salget af en mærkevare.

Til aflastning af denne produktion på Midsjællands Herregårdsmejeri overtog HØNG pr. 1. oktober 1959 Borup Mejeri ved Rønnede, som indvejede mælk fra direkte leverandører.

Med en ombygning af dette mejeri i 1961/62 var det på kort sigt hensigten at skabe en aflastningsproduktion og senere, at mejeriet skulle tjene som forsøgsmejeri for indkøring af nye produkter. Men planerne herom blev skrinlagt som følge af HØNGs etablering i Nr. Vium. Borup Mejeri lukkede i 1968.

En anden nødløsning var købet af den tidligere Bavelse skole i 1961, den lå lige overfor Midtsjællands Herregårdsmejeri. Skolestuerne blev indrettet til pakkeri af Danablu i plasticdåser på henholdsvis 25, 100 og 170 gram. I skolens gymnastiksal blev der indrettet lager, og den tidligere lærerbolig blev indrettet til bolig for mejeribestyreren.

En af de mange mejerister, der har været ansat på Herregårdsmejeriet er Svend Aage Seerup, der bor på Holmager 32, tidl. Træl-

løsevej. Svend Aage kom i 1950 fra Holeby Mejeri på Lolland, hvor han i sin tid havde været ansat hos Erik Serup. Ved ankomsten til Midtsjællands Herregårdsmejeri blev han ansat som lagermand, hvor han stod for pakning af oste samt forsendelse til ind- og udland. Han var ansat der i 12 år.

Svend Aages kone Hildegard var også ansat i pakkeriet i en årrække, hvor hun pakkede L'AMBASSADEUR oste sammen med Erik Serups kone Else. Erik og Elses to sønner blev for øvrigt også uddannet som mejerister og ansat en tid på mejeriet, Tage i osteriet og Arne i pakkeriet. Datteren Birgit tjente sine første lommepenge ved fremstilling af æsker til Danablu.

Herregårdsmejeriet blev endeligt nedlagt i 1972, hvorefter Erik Serup gik på pension og flyttede til Glumsø sammen med sin kone Else.



Vognen er pyntet af Svend Aage Seerup. På vognen står Aage Jensen. Vognen deltog i et optog i Glumsø i 1961.

Da mejeriet lukkede var der 54 ansatte, heraf 25 i pakkeriet.

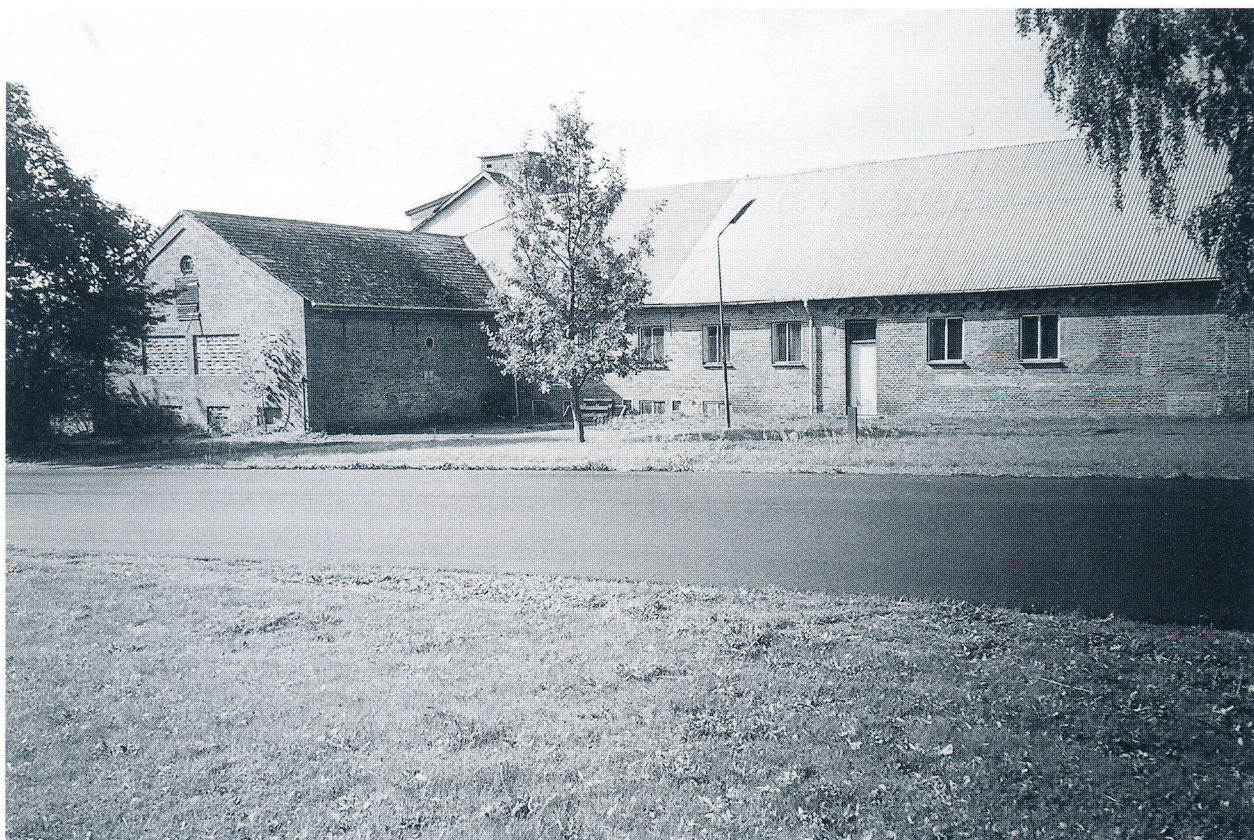
Firmaet Trumf Inventar købte siden mejeriet til fremstilling af reoler og lejede beboelsen ud. Navnet blev senere ændret til A/S Erfa Inventar, Herlev. Beboelsen nedbrændte på et tidspunkt og resten af mejeriet blev i 2001 solgt til Hans Erik Larsen, Bavelse møllegård.

Erik Serups beboelse i Bavelse gl. skole blev solgt til familien Riis, hvor der blev

oprettet trykkeri, som også er lukket nu.

Produktionsbygningerne til Midtsjællands Herregårdsmejeri står pt tomme og venter på fremtidens nye funktioner. VVS-installatør Ole Ingeman Johansen er i færd med at indrette værksted og udstillingslokale.

Artiklen er udarbejdet af Erik Krag gennem samtaler med Birgit Serup Nicolaisen og Arne Serup.



Herregårdsmejeriet i dag.