

Fra Klubbens besøg i Mejeriforeningen Onsdag, den 24. februar 2016

Jørgen Hald Christensen gav en levende beskrivelse af mejeribrugets udvikling og nuværende situation. Hald Christensen er administrerende direktør i Mejeriforeningen, sektordirektør/mejeri i organisationen Landbrug og Fødevarer og direktør for mejerimuseet i Hjedding, der ligger ved Ølgod i Vestjylland. Mødet fandt sted på Axelborg, selv om Mejeriforeningen har adresse i Århus.

Hald Christensen nævnte, at det er en kendt sag, at Danmark ikke har mange råstoffer: Man har kun jorden, og hvad der kan gro af den, og så fiskene i havet. Tidligere i historien var Danmark kendt for sin eksport af stude og sin eksport af korn. Imidlertid faldt priserne på korn efter, at USA og andre lande udviklede en produktion heraf. Danmark måtte derfor finde nye eksportvarer, og i slutningen af 1800-tallet ændrede man i stor stil produktionen til fremstilling af animalske fødevarer, først mælk og mælkeprodukter og senere fandt man også på at slagte kvæget her i landet i stedet for i Hamborg/Altona og andre steder. Disse ændringer skete samtidig med, at andelsbevægelsen kom til landet og blev udbredt her.



I 1882 oprettedes landets første andelsmejeri i Hjedding. Det blev fra begyndelsen udstyret med en Maglekilde centrifuge og en smørkærne, der begge blev drevet af den nye kraftkilde dampmaskinen. Selve mejeribygningen er egentlig ganske uanselig, men den har været af største betydning for Danmark som mejerination. Hjedding Mejeri er nu Nationalt Industriminde.

I 1890-erne opnåedes en sådan ensartet og høj kvalitet i tilvirkningen af mælkeprodukter, især smør, at der blev indført et særligt kvalitetsmærke, Lurmærket, med de tidligere i århundredet fundne lurur som symbol. Lurmærket var oprindeligt et privat kvalitetsmærke, der blev overtaget af staten i 1911, men i 1991 blev det tilbageført til mejeribruget. Lur-

mærket eller rettere den kvalitet, som det er garant for, har været meget fremmede for eksporten af danske mejeriprodukter, der går til mere end 100 lande. I begyndelsen af 1900-tallet udgjorde smørekseporten 30-40 pct. af den samlede danske eksport, i 2000 ca. 0,5.

Mejeriforeningen repræsenterer de danske mejerivirksomheder. Engang havde næsten hvert kirkesogn sit mejeri. I år 1900 var der 900 mejerier, i 1930 knap 1400, men efter 1945 blev produktionen omstillet til stordrift og antallet af mejerier faldt drastisk. Nu er der ca. 30 mejerier af vidt forskellig størrelse og med enten et bredt eller et specialiseret produktionsassortiment, der fremstilles på godt 50 produktionsanlæg. Kun 12 mejerivirksomheder står udenfor foreningen. Foreningens største medlemsvirksomhed er naturligvis Arla med sine 26 produktionsanlæg. Arla Foods blev oprettet 1970 under navnet Mejeriselskabet Danmark, fra 1988 MD-Foods, der i 1992 blev slået sammen med Kløvermælk. Virksomheden fik herved 90 pct. af den samlede danske mælkemængde. MD-Foods fusionerede med det svenske Arla, og i 2000 stiftedes Arla Foods a.m.b.a. Selskabet har siden engageret sig internationalt: I Storbritannien er selskabet den største udbyder af mejeriprodukter; i 2008 overtog selskabet Finlands næststørste mejeriselskab og i Kina og USA producerer Arla Foods henholdsvis mælkepulver og ost.

Siden 2009 har Mejeriforeningen været tilsluttet Landbrug og Fødevarer, hvor foreningen har 40-50 af foreningen aflønnede personer siddende.

Den store eksportandel af mejeriproduktionen har gjort erhvervet følsomt overfor bevægelser på verdensmarkedet: Rusland har afvist en stor mængde ost og Kina har samtidig bremsset op. Eksporten til Kina går dog både op og ned. New Zealand har en mælkeauktionsbørs, som har stor betydning for prisdannelsen. Indekset for denne børs går den forkerte vej, dvs. det falder. Fra april 2015 har der ikke længere været mælkekvoter i EU. Der er for megen mælk og verdensmarkedspriserne er faldende. Dette betyder, at langt størstedelen af landmændene må konstatere, at de ikke tjener penge; og det selv om verdens befolkning stiger, og man forsøger at skabe nye produkter. bl.a. ved at splitte mælken ad i smådele til brug ved fremstillingen af specialprodukter. Hver gang mælkeafregningen og dermed indtjeningen falder, bliver bankerne mere opmærksomme, og finansieringen af landbrugene bliver vanskeligere.

Kun de ca. 360 økologiske bedrifter kan tjene penge. Det økologiske boom kom i 1990-erne. Økologisk mælk udgør nu 10 pct. af produktionen og 30 pct. af den mælk, der drikkes, er økologisk. Og prisen, ja den er ca. 1,20 kr. højere pr. kg økologisk mælk end prisen



Klub 60+

Pensionistforening for tidligere medarbejdere i Fødevareministeriet (nu Miljø- og Fødevareministeriet) og for nuværende 60+ medarbejdere

for konventionel mælk. En økologisk landmand kan tjene omkring 50 pct. mere end en konventionel. Medens der tidligere blev produceret for meget økologisk mælk, er der nu ikke længere overskud.

Det var en meget interessant eftermiddag og Jørgen Hald Christensen gav os et tydeligt og godt billede af situationen på et af de animalske landbrugs store områder.



Formand: Jørgen Skovgaard Nielsen, Parkovsvej 52, 2820 Gentofte. Tlf. 29 65 39 10. E-mail: jornie@mail.dk
Næstformand: Dorte Marboe Hebgén, Strandgårdsvej 26, 3050 Humlebæk. Tlf. 49 19 20 44. E-mail: dorte@hebgén.dk
Kasserer: Anette Velbak, Plantagevej 14, 2800 Lyngby. Tlf. 45 87 29 50. E-mail: avelbak@mail.dk.
Sekretær: Ann Hoffmeyer Rask, Vemmeltoftevej 1, 2665 Vallensbæk Strand. Tlf. 43 73 94 03. E-mail: ann@nordalrask.dk
Foreningens Bank: NORDEA, Espergærde Afdeling. Reg.nr. 2313 konto nr. 5908-711-914
Hjemmeside: www.Klub60Plus.dk