

Pressemeddelelse 31. maj 2020

Nu leverer de frisk mælk: Mathilda og Helmuth fik økonomisk håndsrækning til et gårdmejeri

Helmuth Thomsen og Mathilda Dam Jacobsen har med økonomisk håndsrækning fra LAG Haderslev-Tønder etableret et gårdmejeri. Fra de 170 køer på markerne i Kisbæk køres mælken frisk ud til kunderne i Sydjylland og på Sjælland.



Mathilda Dam Jacobsen og Helmuth Thomsen, Kisbæk, har investeret i et gårdmejeri, der leverer frisk mælk til sydjyderne og til sjællændere. Investeringen i mejeriet løber op i halvanden million kroner - heraf har LAG Haderslev-Tønder givet små 600.000 kroner i tilskud. Foto: LAG Haderslev-Tønder/Solveig Kappel

KISBÆK: Med en økonomisk håndsækning på knap 600.000 kroner har LAG Haderslev-Tønder sikret, at Helmuth Thomsen og Mathilda Dam Jacobsen har kunnet etablere gårdmejeriet Kisbæk Gårdmælk øst for Løgumkloster.

Det lille mejeri ligger i de gamle staldbygninger, som Helmuth Thomsens far, Medert Thomsen, byggede i 1957. Nu har bygningen så fået tilført et nyt gårdmejeri, der kan behandle 180 liter mælk i timen.

Helmuth Thomsen fik idéen til mejeriet i 2016. Dengang nåede mælkeprisen et nyt lavpunkt med et literpris på 1,89 kroner.

- Så tænkte jeg, at jeg ville sælge mælken direkte til folk i stedet for, så de kan smage den mælk, vi altid har drukket på landet, siger Helmuth Thomsen, der søndag fylder 50 år.

Mælken til gårdmejeriet kommer direkte fra gårdens 170 primært sortbrogede køer. Mælken pumpes fra malke rummet over i en buffertank med plads til 2600 liter. Herefter pasteuriseres mælken ved 72,5 grader i 15 sekunder, hvorefter den køles ned til 1,2 grader. Derefter pumpes mælken over på en lukket 1000 liter tank, der er placeret i en lille mælkebil.

”Så tænkte jeg, at jeg ville sælge mælken direkte til folk i stedet for, så de kan smage den mælk, vi altid har drukket på landet.”

Fed sødmælk

Mælken bliver ikke homogeniseret og fedtprocenten er, som da den forlod koen - omkring 4,0 til 4,3.

Den cirka 12 timer gamle mælk køres ud til kunderne morgenen efter, at den er malket. Kunderne befinder sig lige nu primært på parkeringspladser i Kolding, Esbjerg og Valby. Her parkerer Helmuth Thomsen sin mælkebil, og så har kunderne mulighed for at få fyldt egne beholdere eller købe en mælkeflaske eller -spand. Beholderne kan rumme fra en til 10 liter frisk gårdmælk.

- 90 procent af dem, der får en smagsprøve, køber mælken. Den er rund i smagen og meget cremet, nærmest som softice, lyder beskrivelsen fra landmanden, der overtog forældrenes gård i 1994 og startede med 20 malkekøer.

Lige nu er Helmuth Thomsen og Mathilda Dam Jacobsen ved at udvide sortimentet af mælkebeholdere, der lige nu består af en plastikflaske og mælkespanden til 10 liter.

I første omgang havde parret fravalgt en mælkeflaske i glas.

- Vi syntes, at den var for tung og blev fravalgt i første omgang. Men folk spørger efter den, fordi den kan vaskes og genbruges, fortæller Helmuth Thomsen.

Børges Bøfsandwich

Helmuth Thomsen fortæller, at mælkekunderne her i opstartsfasen aftager 200-300 liter, når mælkebilens er på gaden.

- Folk synes, at det er et godt koncept, konstaterer Kisbæk-landmanden.

Indtil nu er der langt mellem de store kunder, men den første store - og ganske lokale - virksomhed har meldt sig som aftager af den fede mælk. Det er Centralhotellet i Løgumkloster, hvor ejer Susan Pedersen bruger den fede mælk til at lave den tykke, brune sovs, der indgår i klassikeren fra 1964, Børges Bøfsandwich.

- Mælken smager rigtig godt, det må vi sige. Det er virkelig godt i sovsen, konstaterer Susan Pedersen, der ugentligt aftager 20 liter gårdmælk fra Kisbæk.



Tidligere ejer af Centralhotellet i Løgumkloster, Børge Andresen, var forbi hotellet onsdag morgen, hvor der blev leveret 20 liter frisk mælk fra Kisbæk. Mælken bruges især til den brune sovs, som indgår i den bøfsandwich Børge Andresen har lagt navn til siden 1964. Foto: Susan Pedersen

To priser i Jylland og på Sjælland

Tilbage til Helmuth Thomsen, der fortæller, at uden LAG-støtten på 563.660 kroner, var hele projektet ikke blevet til noget. Alt i alt har den nye mælkebil og mejeriet kostet ægteparret omkring halvanden million kroner.

- Uden LAG tror jeg ikke, at det var kommet i stand, erkender han.

Men hvad koster en liter frisk gårdmælk?

- Prisen er 12 kroner per liter i Jylland og 16 kroner på Sjælland, hvor vi skal betale for at køre over broen, siger Helmuth Thomsen, der lige nu ville få en literpris på 2,60 kroner plus moms for sin mælk, hvis den blev solgt til et stort mejeri.

For tiden kan gårdmælken købes ved Bauhaus i Esbjerg, Kolding og Valby, discountbutikken ABC i Holsted og i Lustrup Forsamlingshus ved Ribe. Planen er at udvide leveringsstederne til også at omfatte Vejle og Aarhus.



Helmuth Thomsens gårdmejeri kan behandle knap 200 liter mælk i timen. Mejeriet er placeret i en staldbygning, som hans far, Medert Thomsen, byggede i 1957. Foto: LAG Haderslev-Tønder/Solveig Kappel

Koordinator:

Solveig Kappel
7320 2600
2014 8609
koordinator@lag-haderslev-toender.dk