



Langå Borgerforening havde torsdag d. 25. MAJ 2023 inviteret medlemmerne til et spændende besøg på Drøsbro Mejeri med efterfølgende besøg på gården "Skovvang" i Houbjerg, der er en af leverandørerne af mælk til mejeriet.

30 personer var mødt op til denne aften.

Drøsbro Mejeri er en del af Mammen Mejeri A/S, der er en mejerivirksomhed ejet af brødrene Lars og Niels Henning Staunsbæk.

Virksomheden består af fire mejerier: Mammen Mejeri, Drøsbro Mejeri, Onsild Mejeri og Klovborg Mejeri. Drøsbro Mejeri producerer hovedsageligt blåskimmelost som "Danablu", traditionelt hvid ost i saltlage (forhenværende Feta) og hvid ost med vegetabilsk fedt i saltlage til eksport.



Ved vores fremmøde blev vi uden for mejeriet mødt af driftslederne Martin og Sten, hvor Sten på bedste vis fortalte om mejeriet, der før i tiden var ejet af Arla, men siden overtaget af Mammen Mejeri A/S, der havde gennemført en omfattende renovering og modernisering af mejeriet indendørs, ligesom man også værnede om mejeriets fremståen udvendig.

Efter dette blev vi ført ind i en rimelig smal gang til så mange mennesker, og her begyndte det virkelig at blive spændende, idet vi alle skulle iføres hvid kittel, hvide overtræk til skoene samt et hvidt hårnæt. Enkelte skulle også iføre sig skægbind.

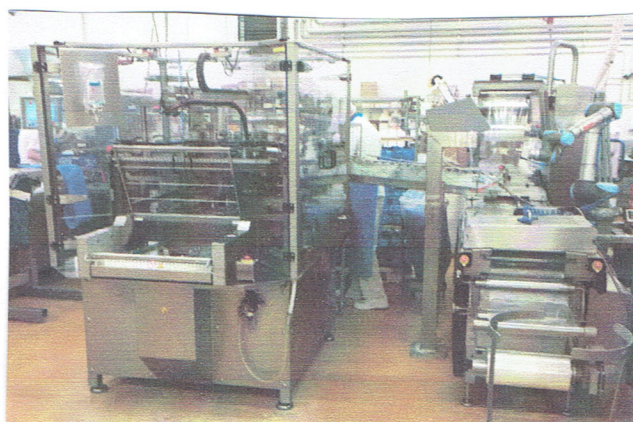
Der var en lille smule tumult i gangen, men det lykkede alle at blive iklædt rette mundering.



Således udstyret blev vi delt i to hold til rundvisningen på mejeriet.



Her fik vi at vide om produktionen af de forskellige ostetyper, hvor det svirrede med tal og modningstider, så jeg til sidst havde lidt svært ved at holde det ene ude fra det andet, dog mener jeg at have fået fat i, at man årligt modtager 52 milliover liter mælk samt producerer 14.000 tons ost. En virkelig god og fin rundvisning Sten skabte på mit hold, hvor vi bl.a. var forbi flere ostelagre og forbi pakkeriet, hvor stort set alt ost bliver håndpakket.



Efter endt rundvisning blev der serveret et stort og lækkert ostebord indeholdende mejeriets produkter til sat lidt brød samt en sodavand, hvis man ønskede dette.



En virkelig god og lærende aften og en tak til Drøsbro Mejeri for at vi måtte komme og i særdeleshed en stor tak til Sten og Martin for gode rundvisninger, hvilket blev kvitteret med et par flasker vin til hver af dem.



På hjemvejen lagde vi vejen forbi gården "Skovvang", Houbjergvej 29, Langå, hvor gårdejer Jens Erik Østergaard beredvilligt tog imod os på gårdpladsen.

Han oplyste, at han netop havde haft 40 års jubilæum på gården. Da han købte den for 40 år siden var hans fars kommentar, at det var godt stedet ikke var større, så kunne han jo altid tage lønnet arbejde hos andre, hvis det skulle knibe.

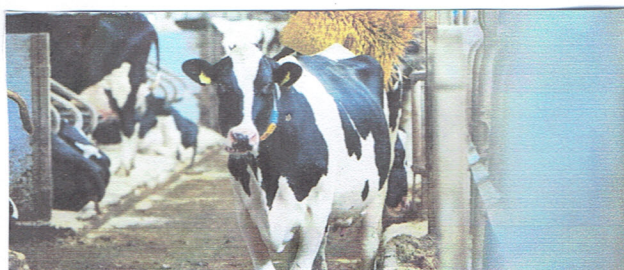
Det kom nu aldrig til at knibe, og gården har løbende udviklet sig til det den er i dag.



Han fremviste nu en kæmpe stald, hvor der i løsdrift gik 175 malkekøer og kvier. Han oplyste, at køerne befandt sig rigtig god med aldrig at komme ud, men trivedes fint i stalden, hvor de bl.a. havde en roterende børste til klø sig på ryggen.

Vi gik nu rundt i forskellige mindre stalde, hvor der gik ungdyr og kalve.

Foruden de 175 malkekøer var der på gården ca. 225 ungdyr og kalve, og alle gik i løsdrift og kom ikke ud.



Til at passe dyrene er der foruden ham selv 2 voksne samt 1 – 2 elever og alle er danskere. Malkekøerne bliver malket to gange i døgnet, og 2 mand kan klare malkningen. Køerne finder selv ind i en malkegang, hvor der er plads til 10 køer i hver side. Hver ko giver ca. 35 liter mælk om dagen der alt leveres til Drøsbro Mejeri.



Jens Erik Østergaard var en meget levende og positiv fortæller om livet på gården. Rundvisningen sluttede med nogle stykker chokolade, småkager og øl/vand efter behov, endelig var der mulighed for at smage rigtig komælk.

Der skal lyde en stor tak til Jens Erik Østergaard for at stille sig til rådighed, hvilket vi kvitterede med at overrække ham et par flasker vin.