KOLDING STADSARKIV

WWW.KOLDINGSTADSARKIV.DK

Koldingbogen

ÅRSTAL: 1986

FORFATTER: Max Mortensen

TITEL: FDB – en stor fabrik midt i byen.

KORT RESUME: FDB's Fabrikker, som bestod af chokoladefabrik, bolsjefabrik, kafferisteri og meget andet.

Scannet af:
SLÆGTSFORSKERNES BIBLIOTEK

FDB - en stor fabrik midt i byen

Af Max Mortensen.

Der, hvor nu Klostergården ligger og Ny Brostræde forbinder Søndergade med Munkegade, lå indtil 1976 FDB's Fabrikker, et stort fabrikskompleks, som bestod af chokoladefabrik, bolsjefabrik, kafferisteri og meget andet.

Kolding-fabrikken var FDB's ældste fabriksvirksomhed, idet den blev oprettet samtidig med FDB's stiftelse i 1896. Den havde i starten et meget beskedent format, idet fabrikken til at begynde med kun bestod af en ristemaskine til kaffe, som blev opstillet i et pakhus, der samtidig tjente til lager for de varer, der blev fordelt til omegnens brugsforeninger.

Indtil den nye gade, Ny Brostræde, blev ført igennem tværs over fabrikkens grund, kunne man stadig se det pakhus, der var fabrikkens første hjemsted beliggende med gavlen vendt mod Klostergade tæt ved den gangbro over jernbanen, der forbinder Munkegade med Kongebrogade.

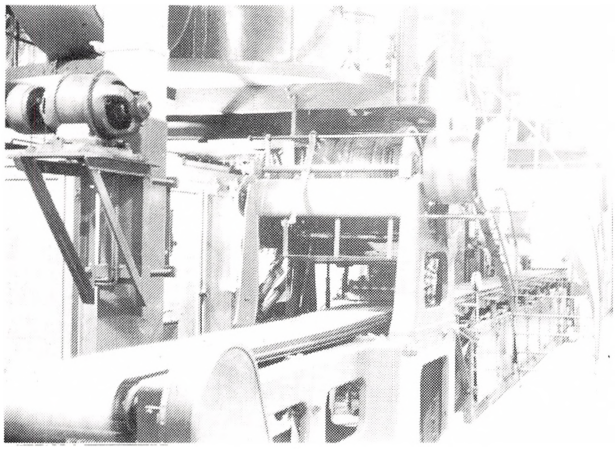
Fabrikken voksede imidlertid støt gennem årene. I det første 10-år byggedes langs jernbanelinien fabriksbygninger til fremstilling af bolsjer, flødekarameller, chokolade, marmelade og kunsthonning, og også kafferisteriet fik nye lokaler her. En kraftig vækst i kaffeforbruget førte til bygning af et nyt, stort kafferisteri i 1914, og i 1922 blev den store, nye chokoladefabrik - den store, grå bygning - opført. I løbet af 1930'rne kom hertil værkstedsbygninger med maskinværksted, tømrerværksted og blikvarefabrik ud mod det gamle Brostræde, og i begyndelsen af 40'rne byggedes kontorbygningen ud mod Klostergade, og lagerbygningen, som forbinder kontor - og værkstedsbygninger.

Det sidste byggeri på den gamle fabrik blev gennemført i 1963, da chokoladefabrikken blev udvidet med den karakteristiske vinkelbygning, som ligger med gavlen ud mod Ny Brostræde.

I dette lange åremål - fra starten i 1896 - og til fabrikken 1976-77 flyttede ud i industrikvarteret - havde fabrikken tre direktører. Den første var N. E. Pors, der fungerede fra starten til 1919, hvor Vilhelm Vilstrup overtog ledelsen af fabrikken. Vilstrup var direktør indtil 1954, og under hans ledelse udviklede fabrikken sig til en stor og moderne virksomhed, som var kendt og anerkendt ikke alene i Danmark, men langt ud i verden.

En af grundene til, at chokoladefabrikken i Kolding blev internationalt kendt, var eventyret om Jensen-maskinen.

Jensen-maskinen er en maskine, eller rettere et maskinanlæg, der udstøber chokolade til plader, stænger, pastiller og lignende i én arbejdsgang fra den flydende chokolade til den færdige vare. Før konstruktionen af Jensen-maskinen blev chokoladens udstøbning foretaget ved at fylde de enkelte forme med flydende chokolade, og derefter blev formene sat i køleskab til choko-



Jensen støbeanlæg for massiv chokolade, 1946. (Foto: Niels Lisberg).

laden stivnede. Når chokoladen var størknet, blev den banket ud af formen med håndkraft, og endelig var de færdige stykker klar til indpakning. Alle disse enkeltoperationer, som krævede meget manuelt arbejde, blev i Jensen-maskinen udført mekanisk, og det var en stor omvæltning for industrien.

Historien om Jensen-maskinen forløb således: Lige efter første verdenskrig kom Johannes Jensen til Kolding og fortalte direktør Vilstrup, at han sammen med sin bror havde forsøgt at konstruere en maskine, som kunne lave chokoladeplader og lignende af smeltet chokolade uden brug af håndarbejde.

Vilstrup var straks interesseret og aftalte med Jensen, at han skulle lave en forsøgsmaskine i Kolding. Forsøgene blev startet og resulterede i en meget primitiv maskine, fremstillet af cykelkæder og andre forhåndenværende materialer, men den fungerede og stod færdig i 1928.

Det var første gang, man kunne fremstille chokoladevarer i én arbejdsgang uden anvendelse af håndkraft.

Maskinen blev en verdenssensation, og selv om den efter nutidens forhold var primitiv, så blev ikke alene Jensen, men også Koldingfabrikken verdensberømt, for der kom naturligvis chokoladefabrikanter fra hele verden til Kolding for at se vidunderet.

Maskinen blev naturligvis patenteret, en dansk fabrik blev oprettet for at bygge den, og i de følgende år blev den solgt i stort antal til alle førende chokoladefabrikker rundt om i verden.

Vilstrup var i øvrigt også på andre områder foregangsmand indenfor chokoladeindustrien, blev medlem af bestyrelsen for den internationale chokoladefabrikantforening (OICC) og udviklede bl.a. en metode til værdibestemmelse af kakaobønner.

I 1930'rne tog den tekniske udvikling for alvor fart, og også i chokoladeindustrien skete der meget nyt. Endnu en dansker, Kaj Aasted, bidrog til udviklingen, idet han skrev en doktordisputats om conchering af chokolade. Grundlaget for denne disputats var dels skabt ved laboratorieforsøg og dels ved praktiske eksperimenter i samarbejde med chokoladefabrikken i Kolding.

Begrebet conchering kræver en nærmere forklaring. Conchering er betegnelsen for den behandling, som den omtrent færdiglavede, men endnu flydende chokolade kræver, før den udstøbes. Formålet med concheringen er dels at forbedre konsistensen, gøre chokoladen mere glat og ensartet, dels at forbedre smagen, fjerne skarpt-smagende stoffer og udvikle den rigtige chokoladearoma. Betegnelsen conchering stam-

mer fra det franske ord, conche, som betyder muslingeskal og hænger sammen med, at de oprindelige concher, altså de maskiner, hvori behandlingen foregår, havde form som en muslingeskal, hvori en valse glider frem og tilbage i mange timer og blander og finsliber chokoladen.

Den tekniske udvikling i 1930'rne førte med sig, at der i højere grad end hidtil var behov for kontrol med alle produkter fra råvarer til færdigvarer. Det blev besluttet at ansætte en kemisk ingeniør til at oprette og lede et laboratorium.

Da jeg på det tidspunkt var ansat på FDB's Centrallaboratorium i København, som fabrikken i forvejen benyttede sig af, søgte jeg pladsen og fik til opgave at varetage dette job.

Det var i 1936, samme år som fabrikken igen blev udvidet med de nye værkstedsbygninger, ved Brostræde, og her blev det nye laboratorium indrettet.

FDB's Fabrikker i Kolding var på den tid næsten eneleverandør til brugsforeningerne i hele Danmark af kaffe, chokolade og sukkervarer, marmelade og kunsthonning, og kun i de tilfælde, hvor varerne ikke fandtes i vort sortiment eller hvor andre særlige forhold gjorde sig gældende, købte man varer fra private leverandører.

Kafferisteriet var en meget væsentlig del af fabrikkens virksomhed, økonomisk var det langt den største, simpelthen fordi det mængdemæssigt var den største vare, og fordi kaffe gav det største økonomiske udbytte til fabrikken.

Risteriet importerede råkaffe fra de fleste af verdens kaffeproducerende lande, men i hele den tid, kafferisteriet var i Kolding, var det kaffe fra Brasilien (Santos kaffe), vi købte mest af. Vel omkring 2/3 af al kaffe, der indførtes i Danmark,

Direktør Vilhelm Vilstrup. Foto fra ca. 1950.

kom dengang fra Brasilien, og sådan var det også i FDB.

Den ægte arabiske Mokka-kaffe, der altid har været betragtet som noget af det fineste, har aldrig reelt været af betydning i Danmark, idet den har været importeret i meget beskedne mængder.

Java-kaffe blev også anset for noget fint og godt og havde indtil anden verdenskrig en vis betydning. Efter krigen forsvandt den oprindelige Java kvalitet, idet japanerne, for at skaffe mad til befolkningen, ryddede de gamle kaffeplantager og plantede ris i stedet. Kaffeplantagerne blev oprettet igen efter krigen, men nu blev det billigere og mere ydedygtige sorter, især de såkaldte Robusta kaffer, man plantede.

Kafferisteriet i Kolding var, bortset fra et lille risteri på Bornholm, FDB's eneste kafferisteri indtil engang i 50'erne, og leverede derfor kaffe til så godt som alle landets brugsforeninger. På den tid blev der bygget et kafferisteri i tilknytning til FDB's hovedsæde i Njalsgade i Køben-

havn, og også Hovedstadens Brugsforening oprettede sit eget risteri.

Da FDB's hovedkontor flyttede til Albertslund, flyttede risteriet med og overtog efterhånden en større og større del af leveringerne, indtil kafferisteriet i Kolding blev nedlagt.

Dette var i meget korte træk kafferisteriets historie.

1930'rne var som tidligere sagt en tid med en kraftig teknisk udvikling og en støt fremgang for fabrikkens produkter. Denne udvikling blev naturligvis brat afbrudt ved krigens udbrud i 1939 og især efter besættelsen i 1940.

Vore to hovedråvarer, råkaffe og kakaobønner, kunne ikke mere købes, og mange andre råvarer kunne enten slet ikke fås eller blev stærkt rationeret.

Vi kunne altså slet ikke opretholde en normal produktion, forholdene krævede en total omlægning.

Kaffetilsætning havde vi fremstillet i mindre mængder i mange år. Det var ganske almindeligt

Tørreovn med tørrede cikoriesnitter til produktion af kaffeerstatning, 1943.

før krigen at bruge tilsætning til at drøje på den dyre kaffe.

Vi begyndte straks at fremstille kaffeerstatning, der ligesom tilsætning hovedsagelig blev lavet af cikorie, sukkerroer og korn. Vi tegnede dyrkningskontrakter for cikorie og fik både cikorierødder og sukkerroer tørret på tørrerierne rundt om i landet.

De tørrede rødder blev ristet sammen med korn og lavet til kaffeerstatning - »Kunstkaffe« kaldte vi den - og den blev solgt i store mængder under krigen.

På et vist tidspunkt byggede vi selv et tørreri oven på kafferisteriet, derved udnyttede vi spildvarmen fra ristningerne, det sparede også på det knappe brændsel. Man må imidlertid huske, at også korn var vanskeligt at skaffe i tilstrækkelig mængde, de bedste kvaliteter blev brugt til brødkorn, meget blev reserveret til foderbrug, og vi måtte nøjes med de ringere kvaliteter til kunstkaffe.

I hele besættelsestiden havde vi en stor produktion af kaffeerstatninger - flere hundrede tons pr. måned kom det op på - og det var vi naturligvis glade for, selvom betingelserne, mørklægning af fabriksbygningerne, skiftende arbejdstider på grund af elektricitetsrationering og knaphed på ordentligt brændsel og meget andet gjorde, at det langt fra var en behagelig arbejdsplads på det tidspunkt.

Også chokoladeproduktionen gik naturligvis helt i stå, der var ingen råvarer, og sukker var rationeret, man fik en tildeling udregnet i forhold til tidligere års forbrug, og så var opgaven at udnytte sukkertildelingen således, at der blev flest mulig varer at fordele. Desuden måtte vi også tage hensyn til, at flest mulige af vore medarbejdere havde beskæftigelse, så de ikke blev nødt til at arbejde for tyskerne.

Marmelade havde vi lavet i mange år, men produktionen steg stærkt under krigen. Det var en god måde at udnytte sukkeret på, og dansk frugt kunne skaffes i tilstrækkelig mængde. Kunsthonning blev også produceret, men i begrænset omfang, idet det forbruger ret meget sukker.

Dragéeproduktionen steg væsentligt, idet denne vare kan laves med et begrænset brug af sukker. Dragée er som bekendt en vare, der består af en kerne, nødder, mandler, rosiner, bolsjer eller andre ting omgivet af en tynd sukkerskal. Vi fandt på indlæg (kerner), som ikke brugte så meget sukker, og så var denne vare økonomisk fordelagtig. Marcipan består normalt af mandler og sukker. Mandlerne forsvandt ved besættelsen, men vi lavede en erstatningsmarcipan af kartofler, som blev brugbar og accepteret af vore kunder.

Rosiner forsvandt også fra markedet, i stedet skar vi rabarber i små stykker, syltede og tørrede dem til rabarber-rosiner, der var en udmærket erstatning for de ægte.

Det var kort sagt en spændende tid rent produktionsmæssigt. Den gav mange udfordringer til medarbejdernes opfindsomhed, også fordi det jo også var begrænset, hvad man kunne anskaffe af maskiner. En stor del af den nye produktion blev lavet på maskiner, som vi selv flikkede sammen, dels af gamle maskiner, vi selv havde, dels af indkøbte maskiner fra helt andre brancher.

The forsvandt fra markedet, derfor lavede vi the-erstatning af gederams- og æbleblade - Abild The - der også blev en god salgsvare. Den blev i øvrigt et supplement til den danske tobak.

Der var en del piberygere, som stoppede piben med den. Vi hjalp også med at forsyne folk med vitaminer. Vi fandt på at lave en hybendrik, som er meget rig på c-vitaminer. Det var en udmærket vare, men efter krigen, da man igen kunne få appelsiner og citroner, blev den for dyr at fremstille.

Som tidligere nævnt bevirkede sukkerrationeringen, at der var knaphed på denne vor vigtigste råvare. For at skaffe os flere råvarer til bl.a. bolsjer byggede vi en primitiv glykosefabrik. Glykosesirup er en råvare, som bruges sammen med sukker til fremstilling af bolsjer og andre sukkervarer. Den fremstilles af stivelse, normalt majs- eller kartoffelstivelse. Majsstivelse er importvare og kunne derfor ikke skaffes, og kartoffelmel var rationeret og måtte ikke bruges til fabrikation. Vi fandt derfor på at fremstille glykosesirup ud fra kartofler, som vi kunne købe uden restriktion eller skaffe gennem kontraktavl. Kartoflerne kom til fabrikken i store mængder, blev vasket og raspet itu, og kartoffelstivelsen blev udvasket i en primitiv fabrik på gårdspladsen. Sammesteds blev stivelsen omdannet til glykose i store trykbeholdere.

Den fremstillede glykosesirup var naturligvis ikke det fine, glasklare og rene produkt, som glykosefabrikkerne leverer i dag, men den kunne bruges til fremstilling af bolsjer og andre sukkervarer.

Vi fik på denne måde flere hundrede tons ekstra råvarer, som supplerede de knappe sukker-rationer og gav os tilsvarende flere sukkervarer at fordele til brugsforeningerne.

Også på andre områder krævede restriktioner og varemangel nytænkning og opfindsomhed, det gjaldt f.eks. med hensyn til emballage.

Glas til kunsthonning og sirup kunne kun ses i begrænset mængde, og de nu så almindelige plastemballager var ikke kommet frem. Vi allierede os derfor med Kolding Lervarefabrik, som dengang lå i Låsbygade, og fik fremstillet et stort antal lerkrukker, som var velegnede til marmelade og honning.

Der kunne nævnes mange andre forhold, som gjorde fabrikkens daglige drift vanskelig: Mørklægning, rationering af elektricitet og gas, mangel på brændsel til dampkedlerne og derfor fyring med tørv og brunkul, spærretider, der ændrede arbejdstiden, så vi måtte arbejde om natten og derfor måtte have »Ausweis« for at komme på arbejde og meget andet. Men alle disse forhold medførte et dejligt sammenhold om at bevare arbejdspladsen og holde medarbejderne i arbejde.

Under krigen byggede vi som nævnt emballagebygningen, d.v.s. den bygning, der forbinder kontorbygningen med værkstederne, og kontorbygningen, de to bygninger blev færdige i 1942 og 1943.

Det var altså på det tidspunkt helt nye bygninger, og naturligvis havde tyskerne, som under hele krigen havde presset os for at afgive plads til forskellige formål, også fået øje på dem.

Vi havde hidtil kunnet modstå presset, men nu kunne vi ikke undslå os længere. 2. sal i kontorbygningen, den nuværende »blå sal« i Klostergården, blev beslaglagt til tyske flygtninge. Det var i 1944, men allerede før jul var de ude igen.

1944 var for hele Danmark et ubehageligt år. Det var det år, Schalburgkorpset satte ind med at terrorisere befolkningen, og lillejuleaften kom turen til FDB. En nattevagt blev holdt op, og

Schalburgfolk gik ind i kontorbygningen, smed brandbomber i alle etager og brændte så godt som hele bygningens indhold.

Branden skabte naturligvis en masse vanskeligheder for fabrikken, kontorerne måtte indrettes i andre dele af fabrikskomplekset, alt inventar var ødelagt, og masser af vigtige papirer gik tabt. I mange år efter blev vi mindet om branden, når vi tog gamle papirer med sodsværtede kanter frem.

De allervigtigste papirer lå imidlertid i den brandsikre boks og tog ikke skade, så fabrikken kunne stadig fungere så godt det nu lod sig gøre i krigens sidste tid.

I begyndelsen af 1945 havde jeg selv den ubehagelige oplevelse at blive hentet af Gestapo og spærret inde i arresten i 14 dage. Jeg led imidlertid ingen overlast, og efter de sædvanlige forhør hos Burfeind og Carstens på Staldgården, slap jeg ud igen.

Da krigen var slut i 1945, gik vi langsomt igang med at bringe fabrikken tilbage til normale forhold. Kontorbygningen blev genopbygget, leveringen af råvarer kom langsomt igang igen, men vi måtte i mange år efter befrielsen leve med rationering af både sukker og kaffe. Det var først i begyndelsen af 1950'erne, vi fik normale forhold.

En stor del af 1950'erne gik med at genopbygge, hvad vi havde tabt under krigen og bringe fabrikkens tekniske standard op til et moderne stade. Man må huske, at vi i de fem år, krigen varede, praktisk taget ikke kunne forny os i takt med udviklingen rundt omkring i verden.

Genopbygningen og moderniseringen lykkedes imidlertid så godt, at vi i begyndelsen af 1960'erne havde behov for mere plads, og vi

På FDB har der været et meget stort antal 50-års jubilæer. Alle får en fortjenstmedaille i sølv. Her overrækkes den til H. P. Nissen af direktør Max Mortensen.

byggede som nævnt en stor udvidelse til chokoladefabrikken i form af den vinkelbygning, der ligger med gavlen ud mod Ny Brostræde.

Vi begyndte allerede dengang at diskutere udflytning af fabrikken, fordi transportforholdene i bykernen var til alvorlig gene, og fordi vi

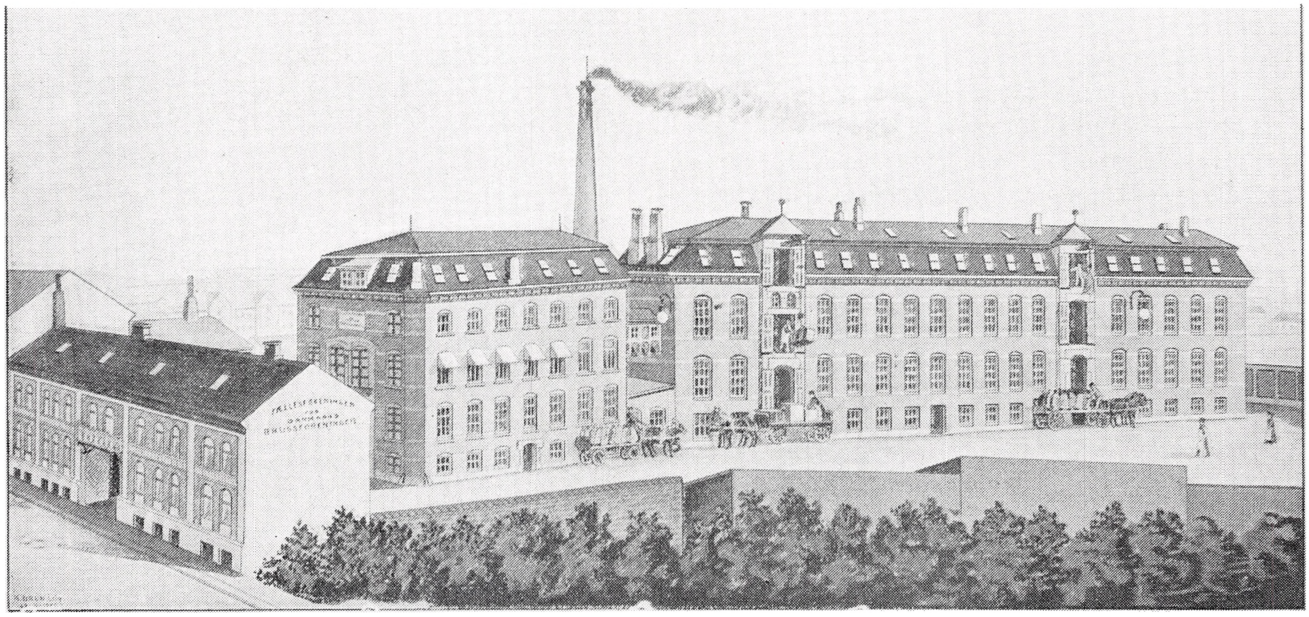
nu havde opbrugt de arealmæssige udvidelser, der var til rådighed med beliggenheden midt i Kolding.

Vi købte en meget velegnet grund i Vamdrup og var indstillet på at flytte hele fabriksanlægget i løbet af 1960'erne, men så begyndte forhandlingerne med vore svenske og norske kolleger om at gå sammen i et fælles produktionsselskab for de nordiske brugsforeninger.

Disse forhandlinger blev afsluttet i 1969 med dannelse af et fællesnordisk selskab, der fik navnet NORDCHOKLAD. Deltagerne er Kooperativa Förbundet (KF)'s chokoladefabrik i Kalmar, Norsk Kooperativ Landsforening (NKL)'s fabrik i Oslo, og FDB's chokoladefabrik i Kolding.

Formålet med dannelsen af NORDCHOKLAD er at opnå større effektivitet ved specialisering af produktionen, desuden at opnå et større marked og derved en bedre konkurrenceevne overfor de store, internationale koncerner.

FDB's fabrikker i Kolding ophørte formelt som FDB-virksomhed ved sammenslutningen. Reelt ophørte virksomheden i den gamle FDB-fabrik i Klostergade ved udflytningen til den ny fabrik på Platinvej i 1976 - 77.

Det var i meget korte træk historien om FDB's fabrikker i Kolding fra starten i 1896 til omdannelsen og udflytningen i 1977.

FDB i Kolding, lager og fabrikker, 1910.