

Koldingbogen

- ÅRSTAL:** 1999
- FORFATTER:** Per Beck Jensen
- TITEL:** Koldinghus Margarinefabrik
- KORT RESUME:** Fabrikkens historie 1913-73.

Koldinghus Margarinefabrik

Af Per Beck Jensen

I 1867 blev margarinen opfundet af en fransk kemiker og denne nye opfindelse bredte sig hurtigt. Først oprettedes der margarinefabrikker i Frankrig, derefter i England, og den danske storkøbmand, Otto Mønsted, oprettede en dansk fabrik i Århus i slutningen af 1800-tallet – det var den, der kom til at hedde OMA. I 1905 blev Alfa så startet, og i mellemtiden havde den engelsk-hollandske koncern, Uni-Lever også etableret forskellige virksomheder i Danmark.

I 1913 startede en kreds af landmænd og mejerifolk syd for Kolding sammen aktieselskabet Koldinghus Margarinefabrik. Det var et uheldigt tidspunkt, for året efter brød krigen ud, så de ikke kunne få råvarer. Margarinefabrikken lå faktisk stille i krigsårene.

Koldinghus Margarinefabrik blev købt af min far, Mads Jensen, i begyndelsen af 1920-erne. Han var emigreret til USA omkring århundredskiftet. Han var uddannet som kontrolassistent for mejeribrugene i Danmark og havde i Michigan oprettet et privat mejeri, men efter 1. verdenskrig ønskede han sammen med min mor at komme tilbage til Danmark. Da han i 1919 var kommet hjem, søgte han efter en virksomhed af en eller anden art og af uransagelige veje fandt han frem til Koldinghus Margarinefabrik. Han købte aktierne og lavede det til et privat selskab.

Han startede så produktionen af margarine

i en baggård i Søndergade 3. Men dengang var OMA og Alfa og flere andre mærker så godt indarbejdede, at købmændene slet ikke var interesserede i at købe Koldinghus Margarine. Det var et problem, han havde til fælles med mange andre mindre fabrikker på det tidspunkt. Så fandt de på at køre direkte ud til forbrugerne og sælge margarinen der. Det viste sig at være en særdeles god idé, ikke mindst over for landbruget, der dengang havde store folkehold. De havde brug for margarinen, så de ikke behøvede at give folkene det dyre smør.

I 1925 var produktionen blevet så stor, at vi ikke kunne være i Søndergade, og så byggede far margarinefabrikken ude på Grønningen 17 – der, hvor der nu er bygget andelsboliger.

Margarinefabrikken lignede faktisk et mejeri, og min far havde jo også oprindelig tilknytning til mejeribrugene. Produktionen mindede meget om smørfremstilling. Man smeltede forskellige vegetabiliske og animalske olier sammen og hældte dem over i en trætrømler, hvor de så blev ekstra godt blandet sammen. Der blev tilsat nogle hjælpestoffer, det var kærnemælk, salt og æggeblommer, og når det var blandet godt sammen, tilførte man masser af koldt vand, så koldt som muligt. Så stivnede olierne til små dråber, og de lå så og svømmede rundt i det, vi kaldte vandfasen. Når man så hældte det sammen, fik man det



Fabrikant Mads Jensen. Foto fra ca. 1925.

færdige produkt ud, som var margarinen. Æg indeholder nogle stoffer, som er i stand til at binde vand og oliedråber sammen. Vand og olie kan ellers ikke forenes, men det er ligesom, når man laver mayonnaise og putter æg i, så kan man pludselig få det til at blive en stabil emulsion.

Denne produktionsform brugte man i mange, mange år. Når man brugte de bedste råvarer, kunne man faktisk opnå et produkt, som

var særdeles velsmagende. Koldinghus Margarine havde allerede dengang ord for at være en god og velsmagende margarine.

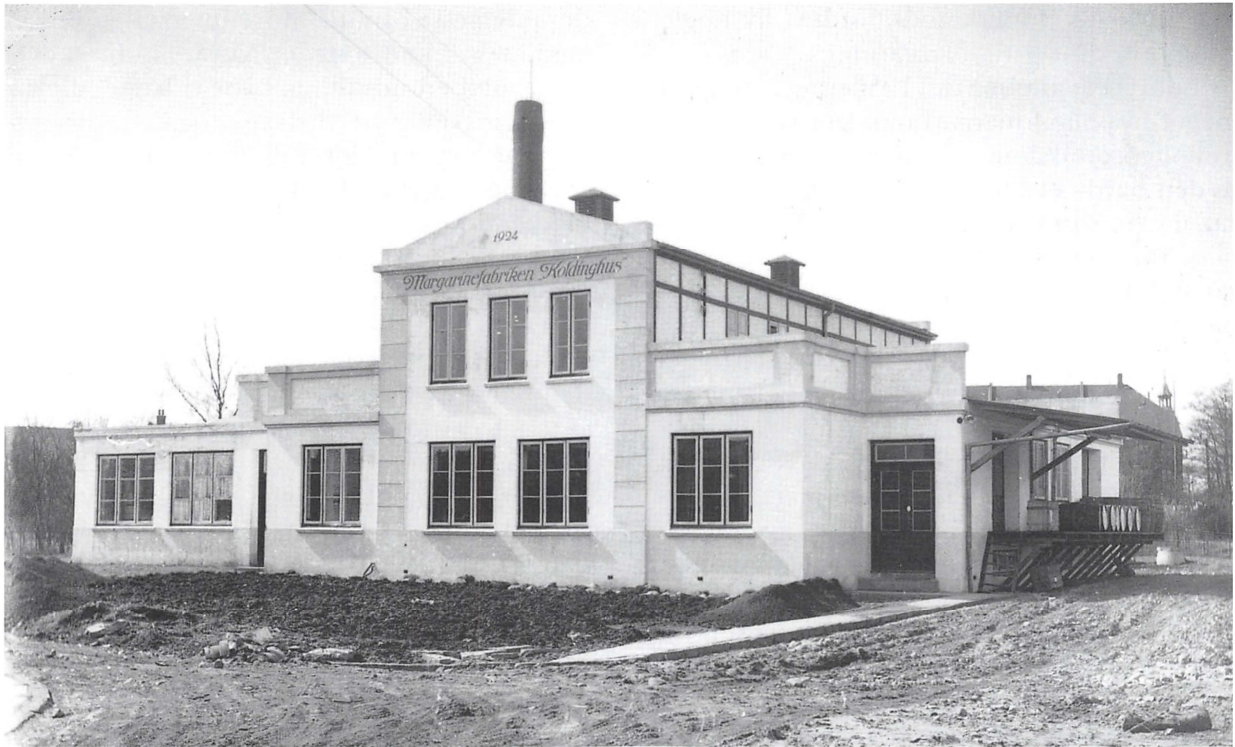
Selv i 1930, da vi havde en landbrugskrise herhjemme, var det en rentabel forretning at producere margarine. Jeg kan måske allerbedst illustrere det ved at fortælle, at far dengang må have tjent godt, for han byggede Fuglehøj på Dyrehavevej og flyttede ind der i 1930. Han fik dog ikke meget glæde af det, for han døde to-tre år efter.

Min mor drev så margarinefabrikken videre ved hjælp af en bestyrer. Det gik også udmærket. Det var i de år, jeg læste til civilingeniør i København.

Så kom krigen i 1940, og der skete det samme som i 1914 – man kunne ikke få råvarer, margarineproduktionen måtte indstilles, og på fabrikken blev der kun produceret en smule marmelade under krigen. Senere overtog tyskerne margarinefabrikens lokaler og brugte dem til aflusningsanstalt, det var jo ikke lige det allerhyggeligste at tænke på.

Tyskerne overtog også mors villa Fuglehøj, og en tysk general fik hovedkvarter der. Men man må indrømme, at de passede huset særdeles godt. Jeg var engang under krigen deroppe, jeg kan ikke huske anledningen, for at tale med dem. Gulvene var nyfjerniserede, og der stod træsko udenfor – dem måtte man ikke gå ind i huset med. Men så overtog englænderne det og lavede officersmesse, og så tog det skade.

Efter krigen bad min mor mig om at komme til Kolding for at prøve at få margarinefabrikken i gang igen. Jeg var i mellemtiden blevet civilingeniør.



Koldinghus Margarinefabrik på Grønningen, ca. 1925.

Det var nødvendigt at lave meget om. Fabrikens maskiner var nu gammeldags, distribueringen skete til private, og det krævede jo mange biler. Jeg tror, far havde 11 biler, der kørte rundt til private med margarine.

Vi startede med at modernisere selve margarinefabrikken, at automatisere den. Hvor der før havde været ca. 30 beskæftigede, kom vi ned på en tredjedel. Vi gik i gang med at forhandle med købmændene, som nu gerne ville handle med os, for i mellemtiden var Koldinghus Margarine blevet langt den mest spi-

ste margarine her i den sydlige del af Jylland. Det var nogle gode år efter krigen og frem til omkring 1970.

Vi lagde stadigvæk meget vægt på kvaliteten, brugte kun de allerbedste råvarer. Vi havde et uafhængigt firma til konstant at tage prøver af margarinen, og det sammenlignede kvalitet, smag og konsistens, farve m.m. I sammenligning med andre margarinefabrikker lå vi altid i top.

Vores produktion var på ca. 1000 tons om året. Det var jo sådan set en lille fabrik, men

den kørte økonomisk godt, fordi vi fik nogle gode priser for vores margarine.

Indtil begyndelsen af 1950erne brugte vi meget hvalolie i margarinen. Der var en stor hvalolieproduktion, og hvalolien var god, fordi den havde et lavt smeltepunkt og samtidig var meget sund. Derudover brugte vi kokosolie, sojaolie eller jordnøddeolie. Sojaolien var nok den, der blev brugt mest på det tidspunkt. Tørrede æggeblommer importeredes i store paller fra Kina. Margarine var selvfølgelig ikke ret holdbar dengang, men så længe vi kørte rundt til private, var der ingen problemer i det, for margarinen blev ikke mere end højst en uge gammel, så kom vi med nye forsyninger. Senere gik vi over til at anvende såkaldte emulgatorer i stedet for æggeblommer.

Kærnemælk indgik også i margarineproduktion. De fleste andre brugte skummetmælk. Kærnemælken havde jo mange af smagsstofferne fra smørret – det var jo biprodukt fra smørproduktionen, og disse smagsstoffer blev overført til margarinen og gav den en ekstra god smag.

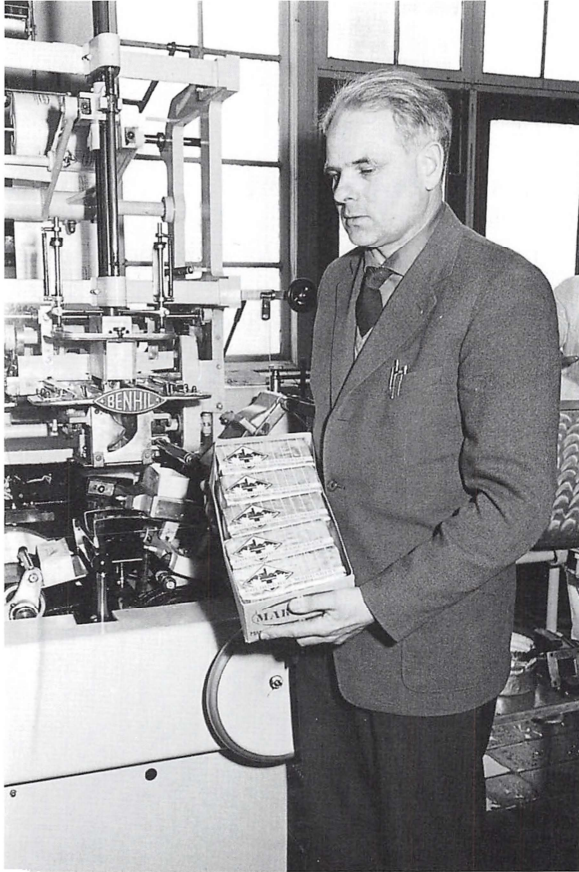
I 1950erne og 1960erne, da vores fabrik var meget moderne, fik vi besøg af mange udlændinge på fabrikken. De blev sendt af maskinproducenterne for at de kunne se, hvordan man indrettede margarinefabrikker. Vi havde også udlændinge boende i længere perioder, bl.a. en søn af Lissabons borgmester, der skulle lære at lave margarine. Vi har også haft iranere, mellemamerikanere og unge fra mange andre lande, der skulle lære at lave margarine. Vi deltog også i udstillinger rundt om, havde mange andre gæster, husmoderforeninger og lignende på fabrikken. Hvert år var

der julemesse i Industriforeningen og der var også messer andre steder. Vi var altid fast deltager med en udstilling, hvor vi bagte julekager af forskellig art, småkager og kransekager, så vi var meget udadvendte dengang.

I slutningen af 1960erne begyndte supermarkederne at vinde indpas, de så ikke så meget på kvaliteten, mere på prisen, og da begyndte vi at blive lidt trykkede, fordi de tog flere og flere af vores købmanskunder. Så midt i 1970erne kom der yderligere det til, at den salgsmæssige sammenslutning, der var sket på et tidligere tidspunkt mellem Otto Mønsted Margarinefabrik, Solofabrikken i Sønderborg og Alfa i Vejen gik i opløsning, efter at indehaveren af Alfa Margarinefabrik, Johannes Vang Lauritsen, var blevet gift med Jonny Vang Lauritsen. Hun overtog mere og mere af styringen af Alfa, og det endte med, at hun afbrød samarbejdet med de andre. Hun havde en voldsom medvind i starten, og pressen støttede hende.

Den ene margarinefabrik efter den anden – og der var vist på et tidspunkt over 100 i Danmark, i Kolding var der på et vist tidspunkt tre – måtte lukke, og det gik endda så galt, at Otto Mønsted måtte standse sin produktion. Det var sådan set meget meget sørgeligt, for det var et af vore gamle fine industriselskaber. OMA-navnet blev overtaget af Solofabrikken, der var ejet af et hollandsk-engelsk selskab. Vores margarineproduktion blev i de år finansieret af Silcon, som vi også ejede.

Den voldsomme konkurrence gjorde, at også vi kunne se, at det ikke kunne fortsætte. Vi havde faktisk haft en køber til margarinefabrikken, men da margarinekrigen startede,



Civilingeniør Per Beck Jensen fotograferet på margarinefabrikken 20. februar 1970. Foto: P. Thastum.

trak han følehornene til sig. Til sidst solgte vi resterne til Dragsbæk Margarinefabrik i Thisted. De havde kørt meget dygtigt, og de var en af de eneste fabrikker, der kunne klare sig mod Solofabrikken. De overtog både vores maskiner og vores salg. Det var i 1972-73. Dermed var Koldinghus Margarine-æraen slut.