

# Lokale mejeriprodukter skal sælge Lemvigegnen

*Økologiske landmænd leverer mælk til yoghurt med vesterhavs-bær og specialoste, der er lagret ved Bovbjerg Fyr.*

Duften af tørret hør er noget ganske særligt. Den søde lugt fylder ens næsebor hos landmand Peder Nielsen, der som en af ganske få i landet har indrettet et stort høtørringsanlæg på Mølgård ved Lomborg.

I stedet for at lagre frisk græs under plastik som ensilage til vinterfoderet som andre kvægavlere, har han nu en stor hal fyldt med de tørre græsstrå – og kørerne elsker høet. De æder så meget af det, at mejeristerne på Thise Mejeri siger, at de kan dufte hør, når mælken fra Peder Niensens 60 køer hældes i et kar.

Og dét er præcist tanken, at mælken fra Mølgård skal holdes for sig selv og bruges til en såkaldt ”hør-ost”, idet forskning har påvist, at kørernes foder har stor betydning for mejerivarers smag. ”Når de oste er klar i oktober, forventer vi, at det er en specialost med en særlig smag. Den høbaserede mælk er i centrum, og udgangspunktet er en fast, rørt Danbo, som får en længere lagring med henblik på at få en kraftig og karakterfuld smag”, siger salgschef Mogens Poulsen fra Thise Mejeri.

## Lagres i vesterhavsluft

Det bekræftes af en smagsprøve fra Peder Niensens køleskab på det foreløbige resultat, som ingen måde smager som en tot tør græs. Og høfodring er i øvrigt blot en af ingredienserne bag den nye ost. Når mælken er omdannet til ost på det økologiske mejeri i Salling, er det nemlig meningen, at råvaren skal sendes tilbage til Lemvigegnen for at lagre i saltmættet luft få hundreder meter fra Bovbjerg Fyr.

Her har Thise Mejeri lejet sig ind i et ostelager, som mejeriselskabet Arla etablerede for flere år siden. To store skorstene suger vesterhavsluft ind i lageret, der placeret her for at udnytte, at luften ofte er så mættet, at havsaltet aflejres på træer og bygninger.

Lageret skal også benyttes til andre Thise-produkter. For eksempel to rygeoste, som skal ryges på stedet, mens andre oste blot nu og da skal vendes under opholdet ved Bovbjerg Fyr. Det ventes blandt andet at blive en særlig midsommer-ost, der er lavet på den mælk, som kørerne giver i de uger midt på sommeren, hvor foderværdien i græsset er på sit højeste. De to-tre landmænd på Lemvigegnen, som skal levere mælken, må i den periode kun supplere grovfoderet med valset korn. Thise Mejeris planer for produkter fra Lemvigegnen, hvor mejeriet i et velafgrænset område har syv leverandører, stopper ikke ved specialostene. Det første spæde forsøg på at lave en yoghurt med smag af typiske vesterhavsbær er også undervejs. Det bliver en blanding af havtorn, hyben og hyldeblomst.

## Tilbud til turister

Arne Noe fra Vandborg er en af de lokale Thise-leverandører, som ser masser af muligheder i samarbejdet om egnsprodukterne, som han betegner som landdistriktsudvikling.

”Det er med til at give identitet til de landbrug, vi driver, men bliver også et aktiv for Lemvigegnen. Vi har i forvejen 40.000 årlige besøgende ved Bovbjerg Fyr, og en markedsføring af fyret på vores mejeriprodukter vil kun være til gavn for begge parter” siger Arne Noe.

Han kan sagtens forestille sig, at turister blev tilbudt et gårdbesøg, der begyndte med rundvisning i den duftende hølade hos Peder Nielsen og sluttede med en gourmet-middag på Bovbjerg Fyr, hvor man smagte på nogle af produkterne fra vesterhavs-lageret.

*Billedtekst:*

Salgschef Mogens Poulsen fra Thise Mejeri og landmændene Arne Noe og Peder Nielsen i høet, som sidstnævntes malkekøer omsætter til mælk, der bruges til en ny specialost fra Thise Mejeri.

**NB: Sidehistorie om udstilling på LMD følger!**