



HANS TORGNY INDREBØ

Meieriet og mannen

**Meieriet var Nærbø Meieri.
Mannen heitte Gabriel Ueland.**

Dette handlar om framstilling av mysepulver til fôr utan tilsetjing av feitt i prosessen. Det er som eit eventyr. Det er og historia om meieristyrar Gabriel Ueland som dreiv fram Nærbø meieri til eit av dei fremste på fleire område. Det er på grunn av arbeidet til Ueland at Meieriet på Nærbø står der det er i dag. Nå er det truande skyer i horisonten: Må det byggjast eit nytt stormeieri i Sør-Rogaland?

Det kan sjå ut som at eventyret med tørrmelksproduksjonen som starta ved Nærbø Meieri på Nærbø i Hå kommune på Jæren i 1957 var reine slumpetreffet. Vestlandske Mjølkesentral hadde skrive kontrakt med Meieriet på Nærbø om å driva tørrmelksproduksjon om somrane etter rekning. Avtalen galdt i ti år. Meieristyraren, Gabriel Ueland, fekk lov til å bruka maskineriet som Vestlandske Mjølkesentral hadde installert på Nærbø til egne forsøk med å dampa inn myse til pulver om vinteren. Og det gjorde han.

Når ein skal dampa inn melk til melkepulver, går

det med veldige mengder med vatn til kjøling, kring 2 000 000 - 3 000 000 liter i døgnet den gongen i 1957. Og Nærbø Meieri hadde vatnet i egne brønningar. Men ein dag i 1962 gjekk det i stå med filtra i hovudkjelda på Skjærpe, og då nytta Vestlandske Mjølkesentral sjansen til å seia opp avtalen med Meieriet på Nærbø. Vestlandske Mjølkesentral såg at det gjekk godt med tørmelkproduksjonen. Maskinane vart flytta til Klepp, og Rogaland Tørrmjølk og Kasein A/L fortsette med å laga heilmelkserstatning av heilmelk og skummamelk og å dampa inn myse etter den gamle metoden. Det vart tilsett feitt for å halda prosessen i gang.

- Men kunnskapane og erfaringane me hadde fått gjennom forsøka med å dampa inn myse om vintrane utan tilsetjing av feitt, flytta ikkje med til Klepp, fortalde

*Gabriel Ueland mottok Skjærpeprisen i 1990.
Foto: Jærbladet*

Ueland. Nå sat Ueland att med ein heil del erfaringar, men utan maskinar. Ueland hadde tru på det dei hadde oppnådd så langt, og fekk med seg styret i Meieriet for å kjøpa nye maskinar, sjølv om problemet med å få den inndampa massen frå mysa inn i ei tørrmelkblanding utan tilsetjing av feitt, framleis var uløyst.

Gabriel Ueland

Gabriel Ueland vart fødd 20. september i 1914 i Ueland i Heskestad og kom som lærling til det gamle meieriet på Nærbø i 1936. Seinare fekk han seg meieriutdanning ved Norges Landbrukshøgskole på Ås. Ueland kom attende til Jæren og fekk arbeid ved Høyland meieri, før han kom til Nærbø som meieristyrar frå 1946, og han vart verande i stillinga til 1984.

Ueland var visjonær, ein pådrivar og ein pioner på fleire område. Det vart sagt at Ueland er ein del av norsk meierihistorie. Han var ein einar når vi ser det på landsplan. Meir enn det, han vart ein av dei leiande på verdsbasis.

Ueland tok kontakt og hadde kontaktar over alt. Fleire av dei aller fremste på området frårådde Ueland å driva med forsøka med å tørka inn myse til innblanding i tørrmelk. Men Ueland sitt grunnsyn var: Dette skal vi greia. Ueland var teoretisk og fagleg flink og kunne omsetta kunnskapane sine i praksis. Ein sa det slik: Det tok aldri lang tid frå tanke til handling hos Ueland.

Han fekk m.a. i gang tørrmelkproduksjon, energisparing, tekniske nyvinningar og vass-sparing, og Nærbø Meieri var det første i landet til å laga smørølje - flytande smør til storkjøken. Ein tanke og eit mål hos

han var samarbeid og samanslåing av små meieri til større einingar med dei driftsføremonene dette ville gjø. Det må understrekast: Han var oppteken av at vatnet til Meieriet skulle vera av første kvalitet. Det var noko som gjekk att i alle samtalane med han. Han nemnde fleire avfallsdunar med blanda skrap - synlege og nedgravne - kring om i Nærbø som med tida kunne forureina grunnvatnet som Meieriet henta opp frå kjeldene på Skjærpe. Ikkje minst var han redd for det som var grave ned og skjult ved rennande bekker. Den sterke gjødslinga kunne føra til for store mengder nitrat i grunnvatnet. Prøvar av grunnvatnet synte spor av nitrat.

Ueland var litt av ein gamblar. Det synte han då han sette i gang med å utvida ysteriet utan å ha melkegrunnlag for det, men han håpa på at det skulle koma avtalar om leveransar av mjølk frå andre meieri. Det fanst ikkje garantiar for det. Ueland fekk til avtalar med andre meieri. Det gjekk godt den gongen òg.

- Han var heldig med det meste, uttalte meieristyrar Wiliam Bue, som tok over som meieristyrar etter Ueland i 1984.

Då Ueland hadde bestemt seg for utvidinga av ysteriet, tok han ein av medarbeidarane med seg ut for å stikka ut tomte. Ueland føre, sette ned stikker og skritta opp høveleg lengde og sette ned nye stikker. Så såg han seg om og skotta bort mot naboen og såg at det framleis var langt bort til Underhaug, og sa då:

- Me tek 20 meter til. Og slik vart det. Dei ytre ramene for ysteriet var lagde. Så sette han i gang med gravemaskinar. Det vart eit durabeleg hol.

Så vart det styremøte. Ikkje alle i styret tykte at det var greitt at Ueland hadde vore så eigenrådig og sett i

gang med utgraving før eit bindande styrevedtak, fleire var svært kritiske. Ueland, som nett då ei tid hadde gått med ei heller vond aksel, greip ordet og sa:

- Det er berre å grava att holet, men det vert utan meg, for armen min er ikkje heilt god. Tomtegrunnen vart ikkje fylt att, og ysteriet står der i dag. Og ysteriet, interiøret og maskinane vart til etter kvart som huset vart bygt.

Det vart ymta om at Ueland ikkje alltid var demokratisk i alt han tok seg føre. Han var i alle fall ein handlingens mann og fekk sakene gjort med dagen. Det kunne ofte gå litt fort og for medarbeidarane. Det var av og til slik at dei undra seg litt og sa seg i mellom: - Kva nytt kjem han med i dag?

Det var dei som passerte heimehuset til Ueland seine nattetimar og observerte han sitja ved glaset og sjå ut i natterørket meir enn ein gong, og dei lurte på kva tankar og planar mannen då gjorde seg.

Ueland var raus. Han var ein topp leiar som kunne delegera ansvar. Når nokon var gjeven ei oppgåve, ga han dei frie taumar og stolte på at arbeidet vart gjennomført. Han var pråtsam, ein folkeleg mann som det var lett å koma i kontakt med. Då folk hadde det vondt, synte Ueland stor innlevingsevne.

Det hende nok at leverandørar ikkje var like lette å ha med å gjera. Då sette Ueland seg i bilen og reiste ut for å prata med dei for å oppklara floken. Det kjem klårt fram at det var ei oppleving å få samarbeida med Ueland. Han var ein godviljens mann, men fann seg ikkje i kva som helst. Han var målretta i arbeidet sitt og fekk derfor gjort mykje.

Jone Vadla, direktør for Rogaland Felleskjøp den gongen mysepulveret skulle marknadsførast første gong, sa: - Det var ikkje så mykje eg hadde med Gabriel Ueland å gjera, og så ligg mine møte med han så langt attende i tid. Han var i alle fall kreativ når det galdt meieridrift. Det var tre kandidatar som utmerka seg ved Landbrukshøgskulen på det kullet, og den eine var Gabriel Ueland. Det er nok rett å seia at han var målretta og ville gjennomføra det han hadde sett seg føre. Frå tanke til handling gjekk det kort tid.

Jone Vadla samanlikna Ueland med Arne Rettedal og sa at dei to var noko av same slaget.

Ueland kunne vera slagferdig og vittig. Då det "nye" høgbygget ved Meieriet sto der, var det ein kar som ville vita om ikkje Ueland skulle byggja takrestaurant på toppen.

- Nei! Det kjem nok ikkje på tale. Eg eig ikkje høgare opp, svara Ueland på sparket.

Einar Opstad, medarbeidar gjennom mange år, gjen tok fleire gonger: - Ueland var ein fantastisk person. Han var ein fantastisk person for meieriet og for bøndene og Nærbø. Ueland vart eit omgrep i meierikrinsar, ikkje berre i Noreg. Snakka vi med meierifolk i Sverige og Finland, visste dei om Ueland. Det er på grunn av Ueland at Nærbø meieri står der det er i dag.

Ein verdfull ressurs

Myse er eit restprodukt av osteproduksjonen og inneheld kring 6% tørrstoff som mjølkesukker, litt protein, vitamin og ein del salt. Det var desse næringsemna ein ville ha tak i - og helst så billeg som råd. Det var laga mysepulver tidlegare, men det måtte tilførast feitt i

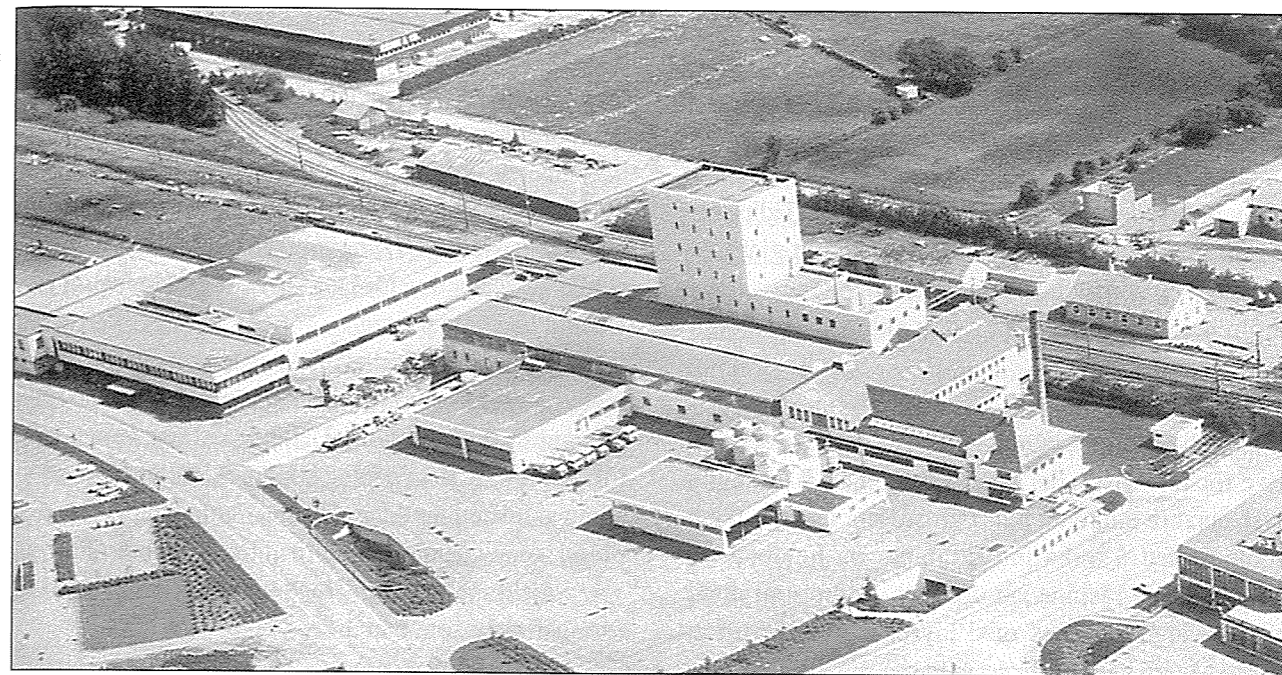


framstillingsprosessen - vegetabilsk eller animalsk. Det var tilførsel av fett ein ville omgå. Utan at det vart tilsett fett, greidde ein ikkje å få til prosessen. Det var det som var vansken.

Ueland hadde fått dei nye maskinane på plass. Han og medarbeidarane hadde gjort forsøk i lange tider - kring to år - med å tørka inn myse for å få tak i dei verdfulle næringsemna. Det vart gjort tilsvarende forsøk mange andre stader i verda med større tilgang på ressursar, m.a i Danmark og elles ute i Europa og i USA, utan å lukkast. Då Ueland fortalde at dei hadde løyst problemet med å tørka inn myse ved Nærbo Meieri

utan å tilsetja fett, var det ingen som ville tru at det let seg gjera.

Problemet med det inntørka stoffet som skulle gjerast om til pulver, var at det inni den tørka massen var proteinmolekyl som var svært hygroskopiske. Det vil seia molkekyl som trekte til seg vatn frå lufta og danna krystallvatn. Slik vart den inntørka mysa til ein seig graut som ikkje let seg blanda inn som tillegg i fôr, for denne seige massen klissa til maskinane. Det var eit kjent fenomen over alt der det vart gjort tilsvarende forsøk. Ueland dreiv på. Det vart gjort forsøk på forsøk, men med same resultat - graut.



Bildet til venstre viser det første Nærbo Meieri. Det er teke på byrjinga av 1900-talet og F. A. Underhaug driv plogproduksjon i den tidlegare meieribygingen.

Ei landvinning av dimensjonar

- Me var i ferd med å gje opp alt saman. Ein kveld då maskinane var berre graut endå ein gong, var det framleis noko inntørka, varm masse att. Det skulle eigentleg vore det siste forsøket vårt. Medarbeidarane spurde meg kva dei skulle gjera med resten av massen. Det var då eg sa at dei fekk gjera maskinane reine for nest siste gong. Kjør resten av massen på kjøla, så får me prøva for siste gong i morgon, fortalde Ueland.

- Då me starta maskinane neste dag og sette i gang, syntet seg at det gjekk som smurt. Det vart ikkje

Bildet over viser meieribygingane på 1980-talet. Bilda er henta frå Nærbo Meieri gjennom hundre år av Jon Bergsåker.

nokon graut og kliss meir. Maskinane fungerte og var like reine. Pulveret kom ut som puddersnø. Kva var det som hadde skjedd over natta? Krystallvatnet inni molekylet hadde krystallisert seg ved nedkjølinga og var ikkje til bry meir. Meir skulle det ikkje til.

Ueland var tilbakehalden og sa at det var reine slumpen som gjorde at Nærbo Meieri vart det første i verda som løyste problemet med å tørka inn myse til pulver. Det vil ikkje vera rett å seia at det var meir eller mindre hell som gjorde at dei fekk klaff, men heller at dei fekk – som ein lekk i forsøka – skubba den siste

brikka på plass for at prosessen skulle lukkast. Den æra skal dei ha.

- Metodane for inntørking av myse utan tilsetjing og bruk av feitt vart utvikla ved Nærbø Meieri. Det å kunna bruka myse på denne måten, var ei landevinning av dimensjonar, skreiv Jon Bergsåker. Tidlegare vart mysa køyrd ut som fôr til gris og ku, litt gjekk til prim- og mysostproduksjon, medan resten av dette verdfulle biproduktet vart spylt ut i kloakken.

Triksing og lureri

Ved Nærbø Meieri - og dei andre stadane der det vart drive forsøk - visste dei at det let seg gjera å tørka inn myse dersom ein nytta feitt i prosessen. Det var ikkje problem med å tørka inn skumma- og heilmelk til pulver. I desse råemna var det feitt. Andre som dreiv med tilsvarande forsøk med myse, ville ikkje tru at Nærbø Meieri hadde lukkast med prosessen, og meinte - nærmast påsto - at det var lureri det var drive med på Nærbø. Det var heller ikkje nokon god tanke å blanda inn feitt. Det ville berre gjera produktet dyrare.

- Produsenten av maskinane våre kom eins ærend med ein representant frå USA for å sjå, men han ville ikkje tru det han såg. Klappmayer, som han heitte, fekk med seg prøvar for analyse ved Universitetet i Madison. Konklusjonen frå Madison var klar nok når det galdt innhaldet i pulveret, men det vart nekta for at det let seg gjera utan å bruka tilsetjing av feitt på ein eller annan måte.

Godkjenning av mysepulver

Nå skulle ein tru at marknaden låg open og produktet

ville gå rett heim hos styresmakter og fôrprodusentar. Så lett var det ikkje. Det skulle ikkje verta lett å få aksept på at eit lite landsens meieri i ein utkant av verda hadde løyst problemet med å tørka myse og gjera tørrstoffet tilgjengeleg for tilsetjing i fôr.

Produktet måtte først godkjennast av styresmaktene representert ved Norges Landbrukshøgskole. Det skulle syna seg å verta langt mykje vanskelegare enn Ueland hadde tenkt seg.

Ueland hadde gjort avtale med ein professor om eit møte på Landbrukshøgskolen, Ås, og møtte opp med prøvane sine til avtalt tid. Ueland venta og venta, men ingen kom, før det endeleg kom melding om at professoren skulle eta middag. Ueland venta, og der kom så professoren gåande saman med to assistentar. Professoren gjekk beint forbi. Han skulle kontrollere nokre fôringsforsøk som han dreiv.

Den eine av dei to assistentane stansa og slo seg ned med Ueland. Assistenten hadde vore "møsepinne" - vore i praksis - ved Nærbø Meieri, og slikkjende meieristyrar og assistent kvarandre. Dei to vart sitjande og prata. Professoren kom attende og forlangte at assistenten vart med han. Dessutan passa det ikkje med eit møte med Ueland nå, for eit nytt måltid sto for døra. Ueland måtte reisa heim til Nærbø utan lovnad om at pulveret skulle vurderast, langt mindre få godkjenning av melkepulveret. Men det var offentleg godkjenning som måtte til både for iblanding i fôr innanlands og for melkepulver til eksport.

Ein av medarbeidarane som arbeidde nært Ueland i denne tida, uttrykte seg slik: - Ueland var skuffa og synleg irritert. Det var ikkje likt Ueland å gje opp. Kom

han ikkje fram den eine vegen, fann han alltid ein annan som førte fram.

Godkjenninga kjem

Ueland og medarbeidarane hans var ikkje heilt utan kunnskapar om korleis det nye produktet - melkepulveret - verka. Bønder i Nærbø hadde frivillig brukt tilsettinga til dyr i sine fjøs. Det var mellom anna Torkel Lode på Lode og Ole Skjærpe på Steinen.

Eg veit ikkje korleis direktøren for Rogaland Felleskjøp, Jone Vadla, vart kjend med problema og med produktet som var utvikla på Nærbø. Vadla hadde i alle fall ærend ut til Nærbø for å snakka med Ueland. Ueland fortalde om produktet som kunne brukast som tilsetjing i andre fôrblendingar, men mangla godkjenning for å nytta det som tilsetjing i fôr. Det var eit produkt

som Felleskjøpet nok kunne tenkja seg å nytta i egne fôrprodukt. Ueland fortalde Vadla at mysepulveret ikkje var godkjent som tilsetjingsemne av godkjenningsstyresmakta, og elles korleis Ueland hadde vorte motteken ved NLH.

- Dette skal eg ta meg av, hermdede G. Ueland etter Vadla. Melkepulveret - 50% mysepulver og 50% skummamelkpulver - vart teke inn i fôringsforsøka ved Landbrukshøgskolen, og kort tid seinare kom melding om positive fôringsresultat og godkjenning.

Meieriet har i alle år seinare drive med framstilling av mellom anna pulverprodukta Klavegodt og Grise-godt.

Petter Møller

Petter Møller – truleg mest kjend for tranproduksjon



Produkta frå Nærbø Meieri på 1980-talet. No produserer dei ikkje lenger smør, men smørolje. Foto frå Jon Bergsåker si bok om Nærbø Meieri.



Laborant Magnhild Skrudland dyrkar bakteriar ved Nærbø Meieri i 1997.
Foto: H. Gåeseid, Jærbladet.

for folk flest - hadde og drive forsøk med heilmelkerstatning. Kvar gong Ueland var i Oslo, var han oppom Møller og ga tilbod om produktet på Nærbø. Like mange gonger vart Ueland avvist. Petter Møller dreiv eksport og hadde salsorganisasjon til å ta seg av produkta sine. Det hadde ikkje Nærbø Meieri.

Det såg litt svart ut, men så fekk Meieriet avtale med Jone Vadla og Rogaland Felleskjøp og nytta det salsapparatet fram til Norske Meieriers Salgssentral fekk hand om all distribusjon og sal av tørka meieri-

produkt i 1964. Det kom ønskje om kontakt frå Petter Møller, men nå var toget gått.

Nyanlegg i 1955

Ved flyttinga frå det gamle meierianlegget ved Torget i Nærbø til nyanlegget i 1955, vendest bladet til eit nytt kapittel i Nærbø Meieris historie, skreiv Jon Bergsåker. Det ga Meieriet nye sjansar som mellom anna Ueland utnytta.

Det gamle meieriet var stort sett sjølvhjelppt med vatn. Det kommunale vassverket, som henta vatnet frå grunnvasskjelder på Opstad og samla det opp i tankane. Høgdebassenga på Rosk, var eit godt supplement til eigne brønnar.

Det var truleg så tidleg som i 1946 at brørne Odd og Ragnvald Skjærpe på Skjærpe var i ferd med å retta opp bekken som renn over garden. Dei var komne så langt at dei var nett austanom løa og dreiv med muring av kanalen. Ueland, som då kom forbi, såg det same som dei to brørne: Det kom opp store mengder med vatn frå botnen av kanalen.

Ueland føreslo at det vatnet burde pumpast opp til høgdebassenget på Rosk, men folk lo av forslaget, fortalde Ueland.

Då folk ikkje ville låna øyra til forslaget hans, gjorde han avtale med Odd Skjærpe, som åtte grunnen på begge sider av Skjærpebekken, om å få grava ein brønn og plassera ei pumpe der for å skaffa Meieriet vatn. Den først brønna som var på vestsida av Skjærpebekken er lukka nå, medan ein annan ligg berre eit lite hundre meter unna på austsida av Ringvegen. Det er to pumper i han som kvar gjev 90 000 liter i timen. Brønna er berre 16 meter djup og hentar opp reint grunnvatn. Odd Skjærpe fekk i avtalen lov på vatn til fjøset og heimehuset så mykje han berre ville.

- Tenk om eg hadde vore framsynt nok og forstått kva ressurs vatnet var, og bede om eit lite vederlag for kvar liter vatn som vart pumpa opp - . Nei, det går ikkje an å tenkja slik, sa Odd Skjærpe.

Meieriet tener godt på å vera hjelppt med eige vatn. Men Meieriet fekk ikkje lov til å henta vatn or eigne

kjelder utan sverdslag. Det kom brev frå Helserådet i kommunen som helst såg at pumpene vart stansa.

- Det eine argumentet for at me ikkje skulle få lov til å ta ut vatn slo det andre i hel. Det kom til eit møte mellom Meieriet og Helserådet. Det gjekk temmeleg heitt for seg:

- Me var raude i toppane. Då me forlet møtet, sa eg til formannen i Helserådet at eit neste møte mellom oss, vart i retten. Eg trudde heilt sikkert at me hadde tapt saka. Eg rekna det som gjeve at Statens institutt for folkehelse ville stilla seg bak Helserådet her, fortalde Ueland.

Nå vart det ikkje noka rettssak om vatnet. Ueland ville ikkje gje seg utan vidare. Han visste at vatnet frå brønna på Skjærpe var av ypparste kvalitet, betre enn det du og eg kan tappa frå springen vår heime levert av IVAR - interkommunalt vassverk.

Ueland hadde sine kontaktar. Han fekk bort professorane Skjeseth og Solberg. Ueland og Skjeseth reiste omkring i Nærbø-bygda og inspiserte gardane Lode, Obrestad og Opstad i Nærbø. Og professoren konkluderte med at det var grunnvatn av same opphav med same kvalitet over heile området. Ueland fekk òg støtte frå Statens institutt for folkehelse om at vatnet frå eigne brønnar på Skjærpe godt kunne brukast. I alle år seinare har Meieriet pumpa vatn frå eigne kjelder og ført vatnet til Meieriet gjennom eigen vassledning. Kunnskapen om grunnvatnet på Jæren er gamalt nytt.

Energisparing

I 1984 fekk Gabriel Ueland og Nærbø Meieri Energi- prisen. Juryen for tildelinga av Energi- prisen var opp-

nemnd av Norsk Dampkjelforeining som skreiv slik: "Vi vil i år anbefale at Energiprisen tildeles Nærbø Meieri ved direktør Gabriel Ueland." Det var òg nemnt at "man registrerer ofte at for at resultatet skal bli godt, må energiøkonomiseringen drives fram av en ildsjel som engasjerer seg i problemene over lang tid." Grunngevinga for tildelinga av prisen vart nemnt å vera at Meieriet forsynte Samfunnshuset med spillvarme. Det var sett i gang arbeid for å redusere energiforbruket i sjølve Meieriet ved installering av varmpumper, automatisering og "andre tiltak", som det står skrive så rundt. Energisparinga synte sterkt at økonomisk på oljebruken til oppvarming, som ga ein miljøgevinst med mindre utslepp av miljøgassar og gjenvinning av energi frå spillvatnet. Meieriet auka rett nok straumforbruket noko.

I seinare år har varmt spillvatn vorte lagt fram til brukarar i nærmiljøet, mellom anna skular, samfunnshus, idrettshall og andre verksemder til oppvarming. I desse dagar vert nettet for distribusjon av spillvarme monaleg utvida.

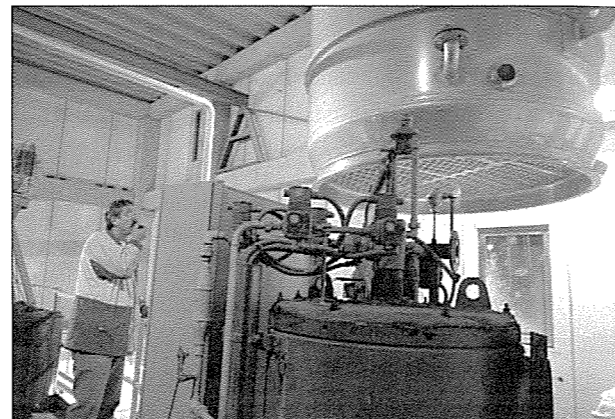
Dei viktigaste elementa i energisparinga har vore varmpumpene og lagring av varmt vatn ved ulike temperaturar i store tankar. Det trengst store mengder kjølevatn ved Meieriet. Kjølevatnet i vårt døme vert køyrt inn med omlag 21 grader og kjem ut med kring 35 grader. Dette varme vatnet vert m.a. nytta til oppvarming av opphalds- og lagerrom og forvarming av andre produkt. Resten av det varme vatnet går til varmpumpene som syter for at vatnet vert 78 grader. Når så vatnet på 35 og 78 grader Celsius er brukt, kjem det att med ein temperatur på 21 grader Celsius, og kan på

nytt brukast til kjølevatn. Det seier seg sjølv at bruk av olje, elektrisitet og vatn er redusert i høve til tidlegare. Meieriet brukte m.a. 46 liter brenselolje til 1000 kg behandla melk i 1977 og reduserte det til 30 liter fem år seinare for same melkemengda.

Før var det tungolje som vart nytta til oppvarming av vatnet. I 1991 vart det sett inn elektrokjele og i 1992 starta Meieriet opp med bruk av propangass.

Teknisk utvikling

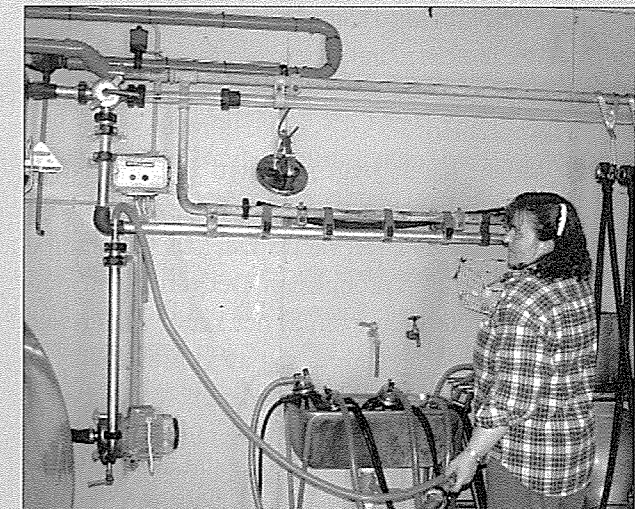
Meieriet driv osteproduksjon ved sida av tørrmelkproduksjonen. Når osten er komen på ostelageret for å mognast, må han snuast. Snuoperasjonen kravde mange mann i arbeid, og det var eit tungt arbeid. Idéen om at det burde kunna konstruerast ei innretning som kunne snu heile ostehyllene, tok form. Tanke og skisse vart lagt fram for Tralfa – trallefabrikken - på Bryne. Det vart konstruert ein snumaskin for ost. To mann får



Installering av energisparande inndampar til mysepulverproduksjonen i 1997. Torbjørn Kvía dirigerer.
Foto: Inger Gjesdal, Jærbladet.



Mjølkestellet har endra seg mykje. Bildet øvst til venstre viser ein idyll frå melkespanna si tid, det er i 1953 og dei køyrer melkespann på Byberg i Sola. Dette gjev nok ikkje det rette bildet. Spanna var tunge å løfte eller å gjere reine. I tillegg var det vanskeleg å halde mjølka kald nok om sommaren. Foto: Kitty Byberg, Fotosamlinga i Sola kommune. På slutten av 1960-talet kom tankbilane og gardstankane. På bildet øvst til høgre blir anlegget gjort reint etter melkinga. Foto: Jærmuseet. Bilda under er av tankbilane til Nærbø meieri.
Foto: Til venstre frå boka til Jon Bergsåker om Nærbø Meieri, til høgre T. Fiskaa, Jærbladet.



nå gjort same arbeid på same tid med denne maskinen som det tok femten mann å gjera på same tid tidlegare.

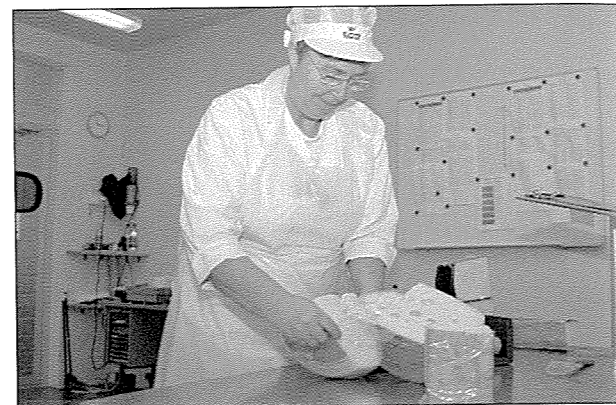
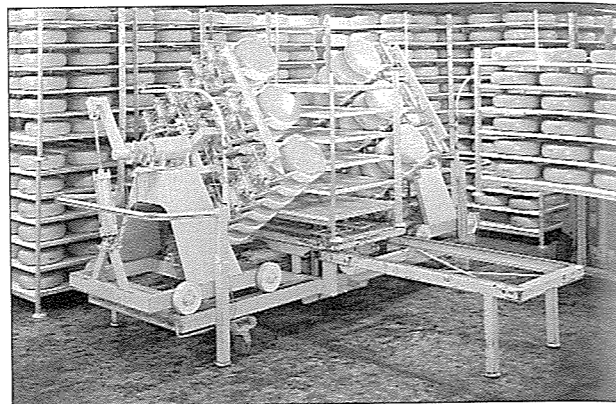
Meierisamarbeid

Nærbø Meieri hadde bygt stort nytt ysteri. Produksjonen av inntørka varer auka. Meieriet hadde bruk for større melkemengder. Det var utsikter til betre lønsemd med meir spesialisert produksjon. Det vart i 1969 gjort avtale med Frue Meieri om at det skulle leggja ned osteproduksjonen og bare ta seg av konsummelk for distriktet, og så senda all overskotsmelk til Nærbø.

Samarbeidet mellom dei to meieria verka godt, og Høyland Meieri kom òg med i laget, og dette danna grunnlaget for A/L Rogalandsmeieriet. Det var ein avtale som verka ut 1973.

Allereie i 1969 fekk Nærbø Meieri omlag to millionar liter melk frå Vigrestad, Undheim, Orre og Varhaug meierier og godt 900 000 liter frå Frue Meieri. Andre meieri leverte òg melk til Nærbø.

I byrjinga av 1970-talet vart Orre, Undheim og Vigrestad meierier tilknytta Nærbø Meieri. Frå 1974 til 1983 fungerte det første formelle A/L Rogalandsmeieriet. Frå 1984 vart det ei nyordning med ei samanslutning av alle meieria i Sør-Rogaland til Tine Meieri Sør. Nærbø Meieri hadde så stor kapasitet at all melk frå distriktet vart køyrd til Nærbø. Det har ført til at fleire meieri i dag ikkje er meir, bare dei gamle bygningane står att og vert nytta til andre oppgåver. Døme på det er at bygget til Vigrestad meieri hyser Vigrestad Misjonshus, i Varhaug meieri har Fjordland sine produksjonslokale og på Undheim fekk dei eit godt og tenleg samfunnshus. Nedleggingane har ikkje gått føre seg



Produksjonen av Jarlsberg ost er eit viktig produkt for Tine meierier. Her frå produksjonen på Nærbø Meieri. Øvst er maskina som snur ostane. Foto: Frå Jon Bergsåker si bok om Nærbø Meieri og Asgeir Ueland, Jærbladet.

utan smerter i bygdene.

Arbeidsplassar har vorte nedlagde, arbeidsplassar flytta og arbeidsvegar mykje lengre, gardsmelka vert henta av tankbilar, samlingsplassane for fagleg nytt og ei orientering om naboen i bygda har flytta frå meieriplassen til ei krå i pakkhuset på handelslaget.

Økonomi

Nærbø Meieri vart godt drive. Overskotet av drifta var god. Det vart så mykje pengar at Ueland måtte sjå seg om etter måtar å nytta ein del av pengane på, slik at gapet mellom det som vart betalt ut i Nærbø og frå andre meieri ikkje vart for stort. Det vart mellom anna investert i rustfrie røyr og tankar. Det vart ikkje spart på kvalitet ved nyinnreiing.

Nytt stormeieri

I avisoppdrag - vinteren 2003 - ser vi at det er tankar om å byggja eit nytt stormeieri på Jæren.

Representantar frå ein kommune har allereie vore ute i media for å posisjonere seg for å ta opp kampen om ei eventuell lokalisering av eit stormeieri.

Kostnadene med transport av råvara melk, vil vera minst med å ha eit meieri der største mengdene med melk finst. Ved eksport av ferdige produkt vil transportkostnadene vera heilt marginale. Det som vil koma til å telja sterkt i ein økonomisk samanheng vil mellom anna vera sal av spillvarme og tilgang på reint vatn. Men viktige moment vil og vera å finna ein stad der det er mogleg å skaffa god plass til utbygging og lett tilgang på arbeidskraft.

Nærbø Meieri har kontrakt på å ta opp vatn frå eigne kjelder. Det vatnet er så godt som kostnadsfritt fordi vatnet vert ført fram til Meieriet i eigne leidningar. Kostnadene med eventuelt å ta alt vatnet frå det offentlege leidningsnettet vil syna godt att på driftsbudsjettet. Det er utgifter som melkeprodusentane må betale i form av lågare melkepris.

Spillvarmen frå inntørking av myse og produk-

sjonen av Kalvegødt og Grisegødt er allereie ført fram til brukarar i nærmiljøet på Nærbø, mellom anna verksemdar, skular, samfunnshus og idrettshall. Slik kan nettet for spillvarme lett førast vidare for bruk i einebustader i Nærbø sentrum utan større kostnader.

Eit anna moment som vil tala for at Nærbø Meieri vil vera liv laga slik som det står, er m.a. at det vert reduserte mjølkekvotar og konkurranse frå andre private meieri. I ein slik samanheng kan Nærbø Meieri syna seg stort nok slik det står, eller med modifikasjonar av bygg, teknisk utstyr og produksjonslinjer, rasjonalisering og automatisering.

Ei side ved flytting er at kunnskap - kompetanse - ikkje flyttar med. Ved Meieriet er det mellom anna samla verdfulle kunnskapar om inntørking av melk og myse, osteproduksjon og tekniske nyvinningar når det gjeld varmpumper og levering av spillvarme.

Dersom meierisamyret vil satsa på nybygg, er framleis Nærbø ein aktuell stad. I industrifeltet som er under prosjektering og opparbeiding i Kviamarkene, er det god plass. Der er det òg rikeleg tilgang på vatn, eigne kjelder ligg rett utanfor "stovedøra."

Kjelder

Kjelder har vore

- meieristyrar Gabriel Ueland
- konservator Jon Bergsåker: Nærbø Meieri 1886 - 1996. Samtalar med m.a.
- meieristyrar William Bue, Nærbø Meieri
- meieriteknikar Einar Opstad, Nærbø Meieri
- meieriteknikar Henrik Henriksen, Nærbø Meieri
- meieriteknikar Reidar Opstad, Nærbø Meieri
- direktør Jone Vadla, Rogaland Felleskjøp
- styreformann Ove Håland, Nærbø Meieri