



## Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

**Danskernes Historie Online** er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

### Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

### Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

### Links

Slægtsforskerens Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

ESPER BOEL

# Ingen roser uden torne



 Chr.  
Erichsens  
Forlag

*Erindringer om arbejdsventyr  
til lands, i luften og på havet*

 Danskernes Historie Online  
Digitale historiske projekter

» Jeg er tit blevet spurgt om, hvad der fik en 27 årig ung mand til, midt under Danmarks besættelse, at springe ud i det dybe vand med et initiativ, som selvfølgelig indebar en risiko. Der er mange ting, altså også rent personlige. Jeg har nok arvet trangen til at sætte noget i gang.

Stædigheden og ambitionerne er måske også arveanlæg, jeg ved det ikke. Det er bestemt ikke jagten efter penge. Men jeg holder af at se noget gro, se arbejdsresultater, og så har jeg den forestilling, at man skal kunne bevise, at det kan betale sig at arbejde.

I besættelsesårene drømte jeg om eksportvirksomhed, når grænserne engang atter blev åbne, og verden igen var fri. Men det varede længe, før drømmen blev til virkelighed. Først var det hårdt, virkelig hårdt. Også menneskeligt. Olga måtte trække med sin hjemve et par år. Hun arbejdede sig i virkeligheden ud af den. Sled i mejeriet med smørpakningen og med vores champignonfremstilling. Somme tider var jeg selv så træt, at jeg faldt i søvn hen over regnskaberne med hovedet på skrivebordet. Der var af krigssituationen sat grænser for, hvad vi kunne producere af ost. Der var jo restriktioner, som på mange forskellige måder greb ind i mejeribruget.

Derfor måtte vi se os om efter supplerende muligheder.

«



*Til Mor Else – i beundring og taknemmelighed.*



ESPER BOEL

# Ingen roser uden torne

*Erindringer om arbejdeventyr  
til lands, i luften og på havene*

Chr. Erichsen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Erichsen', written in a cursive style.

*Omslagets foto: Fire generationer foran flyvemaskinen –  
Marius Boel, Esper Boel, Axel Boel og Christian Boel*

© (Tekst og fotos) Esper Boel, 1984  
Trykt i Nørhaven Bogtrykkeri a/s, Viborg  
Bogbinderarbejde udført af  
Chr. Henriksen & søn, Skive  
Første oplag udsendt 1984

ISBN 87-555-0951-7

# Indhold

*Forord* 10

*Til lands* 11

Slægten – og pionererne	11
Dynamik og omsorg	13
Enerens veje	13
Lærerige år i Holland	15
Det nye familiemønster	16
Biokemikerens indsats	20
Frankrig forbød Roquefort-navnet	22
Far og søn	24
Kuldepionér med gadekær-is	26
Amerikanere slået med 20 år	27
Barndomshjemmene	27
Fysiske særpræg	29
Hovedkontoret i Odense	31
Påpasselighed – eller ...	31
Tugtelsen og hævnen	32
Seks børn på ti år	32
Det dynamiske virke	35
To generationer nær udslettelsen	37
To fjernsynsudsendelser	41
Legenden om den blå ost	44
Mor Else	45
Hans Peter Gram Sørensens „Blå Bog“	48
En bristet drøm	53
Sparsommelighedens dyder	53
Hvordan man laver ost!	58
Begyndelsen på et livseventyr	62
Den lange bugtede vej	63
Hjemveens kvaler	64

Det store vendepunkt	65
Uden bryllupsrejse	68
Opbrud	71
Sliddets år	73
Champignonens magi	77
Rosenborgosten	81
Modstandsarbejdet	82
Uhyggelig juleaften	83
Tragedien i opgørets sidste dage	85
Mindehøjtidelighed på et hotelværelse	87
Et aktieselskab bliver til	88
Den store inspirationskilde	89
Johanne Niensens indsats	91
Fyrre år – og der skete en masse	95
Sølv og kunst for osten	97
A stroke of good luck	98
Huset i Nyhavn	99
Forvandlingen	102

### *På vingerne* 104

Luftfartsselskabet „Falstria“	104
Den amerikanske inspiration	110
De store danskere	113
Den ny flyveteknik	119
Champignon i stordrift	120
Det nye mejeri i Lundby	120
Eksporthremgangens år	125
Historien bag købet af andelsmejeriet Høgelund	125
En gammeldags handel – med nye undertoner	127
Nye tider – nye udfordringer	129
Amerikanske eksperimenter	130
Spændende år	131
Rampelys-effekten	133
Et hårdt slag	133
Et nærbillede	134
Spøgelsesflyvningen til København	136
Ny og spændende epoke	137



Afrika-flyvningen	138
Tilbage til Falster	139
Overrumpling på Tenerife	140
Ørkendramatik	141
Over Congos urskove	142
Effektiv „skipperpublicity“	143
Storvildtjagt i Kenya	145
Refleksionerne	146
Polarflyvningen – 4. Pearyland ekspedition	147
Ambassadørens mystiske tjener	151
Løftet til Eigil Knuth	152
Ubelejligt hekseskud	154
Skiflyvning og havari	156
Atlantehavsflyvningen	158
Natligt ubeset flykøb	160
6 timer over isflager	161
„Lille lyserøde sky“ – og hans velkomst	164
Noget nyt blev krammet ind i livet	165
Afslutningen på 20 års flyvertilværelse	170
Tempoforklaring	171

### *Vor søn Axel* 174

Det store spring	183
Tragedien	186

### *Andel eller privat* 188

Den ny andelsgeneration har ikke kunnet løfte arven	189
Hæder til den gode kone	190
Canada-arbejdet	191
Venskabstankens fødsel og livskraft	194

## *Rederiet „Rosenborg“s historie 197*

Vækst	203
Fremgangens år	204
Ikke i ufrivilligt eksil	207
Da Boels Gaard blev til i Nyhavn	208
Det japanske marked	211
Japans økonomiske rytme	212
Overraskende åbenhed	215
Grundholdning	215
Besparelser i den offentlige sektor	216
Velfærdsøkonomiens fremtid	218
Ringens sluttet	220
Kjærstrup og Simmentalerne	223
Stig Guldberg og hans visioner	227
Aftrapning	228
Rotary International	229
Arbejdende formand	229
Et paradoks	231
Fokus på mejeribruget	231
Mejeribrugets strukturændring	232
Fetaostens succes	234
Boelfonden	235
Tanken og protesten	237
Fremtidsplanlægning	238
Indvielsen af Boels Gaard	240
Danmark og vor ydre verden	240
Opgang i slow-motion	246
Krav og ydelse	247

## *Mennesker på min vej 250*

Eigil Knuth	252
Økonomiekspert og kunstner	253
Nielsen Ladefoged familien	254
Amerikanerne	255
Vor mand i Libanon	256
Grækerne i Ægypten	259

Dansk ost til japanske pizzaer	259
En nøglefigur i Canada	260
Den svenske kontakt	261
Handelskunstneren i Bruxelles	262
Australsk vekselvirkning	263
Skolen jeg aldrig kom på	263
Et samlingsmærke	264
Børge Olsen, Irma	265
Skibsmalingens mand	266
Kina-forbindelsen	268
Den vidtskuende	270
En helt anden Esper Boel	271
Computer-eksperten	272
Familien Sølling	273
Den kloge embedsmand	274
Den skarpe jurist	274
Pengenes vise mand	276

*Epilog* 277

# Forord

Både fortid, nutid og fremtid er motivationsgrundlaget for denne erindringsbog. Tanken opstod, da jeg erfarede, hvor svært det var at få samlet alt op omkring en pionerindsats. Det opdagede jeg temmelig hurtigt, da Rigsarkivet henvendte sig til mig for at få materiale om min fars liv og virke og ved forberedelsen til 50 års jubilæet i Producentforeningen for Blue Cheese, som min far var medstifter af, og hvor jeg fortsat er i bestyrelsen.

Efter min fars død, Marius Boel blev 97 år, måtte vi andre prøve at grave frem af arkiverne for at få tegnet et nogenlunde klart billede af hans usædvanlige personlighed og lige så usædvanlige livsvirke.

Derfor besluttede jeg mig til at samle slægtens og min egen livsberetning i denne bog for at give et personligt udtryk for, hvad arbejdsglæde og oplevelsestrang kan føre til.

Det er samtidig blevet historien om, hvordan „den blå dansker“ Danablu – Danish Blue og ikke mindst Boel og Rosenborgnavnene fik fodfæste på verdensmarkedet. Et eksportarbejde, som hele vor nation har haft glæde af gennem valutaskabelsen.

Men det er også historien om, hvordan Boel-koncernen blev en integrerende del af en af verdens største mejerikoncerner – den britiske Unigate – og om hvordan Boel-koncernen i Danmark har udviklet sig til at blive en virksomhed, der ligger blandt den første tredjedel af Danmarks 200 største.

Bag alt dette ligger et eventyr – og megen arbejdsglæde.

*Esper Boel*  
Kjærstrup 1984



# Til lands

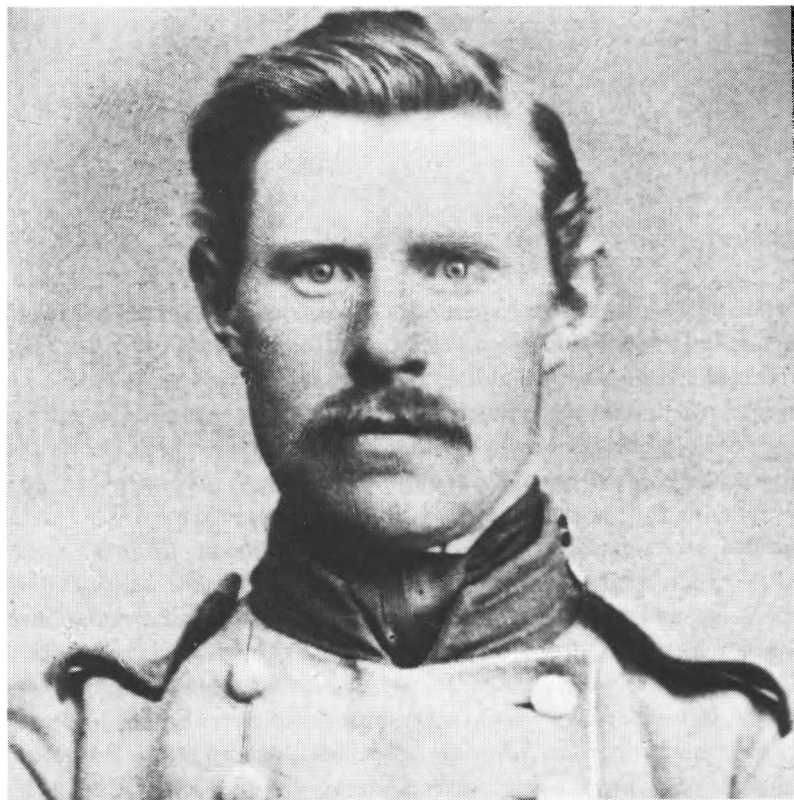
## *Slægten – og pionererne*

Vi har altid haft jord under neglene, altid været afgrødernes folk. Det gælder i slægten Boel og på mødrene side slægten Gram Sørensen. Der har været fodfæste i den jyske muld gennem århundreder. Stamtavlerne fortæller om mange usædvanlige skæbner.

I drengesårene gjorde min oldefar på min mors side et ganske særligt indtryk på mig. Gårdejer Peter Gram havde været ordonnans hos generalløjtnant Christian de Meza i 1864 ved tilbagetoget fra Dannevirke. Når vi mødtes hos min mors forældre i Hundslund, fortalte han mig om den barske krigsvinter 1863–64. Og han fortalte om den tapre gamle general med det grå krusede hår og de stærke øjne. Jeg har ikke været ret gammel – vel 7–8 år – og forstod naturligvis ikke så forfærdelig meget af det hele, men måden han havde at fortælle på var så spændende, at jeg plagede ham om mere, bare for at høre om livet i felten.

Bagefter har jeg ikke kunnet lade være med at tænke på, at det, min oldefar sad og fortalte mig, medens han pulsede på sin halvlange pibe, havde karakter af et defensorat for krigshelten general de Meza. Så derfor – da jeg nåede det tidspunkt i livet, hvor der kan blive stunder til eftertænksomhed og læsning – fik jeg fat i litteratur om de Meza, også for at få uddybet skolelærdommen om ham, men inderst inde nok for bedre at lære min oldefar at kende. Jeg havde jo i besøgene hjemme hos bedsteforældrene i Hundslund af oldefar fået at vide om de Meza's koldblodighed allerede under slagene ved Bov og Dybbøl, hvor de Meza som chef for 6. infanteribrigade havde vist sig som en stor strateg. Og naturligvis i enkeltheder om udfaldet fra Fredericia den 6. juli 1849.

Da min oldefar blev hans ordonnans i 1863, var de Meza 71 år og var blevet udnævnt til overgeneral. Han var med ham, da beslutningen om at rømme Dannevirke blev taget den 5. februar 1864. General de Meza udførte som bekendt tilbagetoget til Dybbøl mønsterværdigt, men han blev afskediget og døde året efter af sorg. Det var, som om det var min



*Generalløjtnant de Meza's rytterordonnans: min oldefar Peter Gram.*

oldefar magtpåliggende at få mig lille knægt overbevist om, at det var en stor uretfærdighed, der overgik den kommanderende general.

Eftertiden gav ham ret. Historien gav ham jo oprejsning i den erkendelse, at han havde frelst den danske hær, som ville være blevet tilintetgjort i Dannevirke-stillingen. Mon min oldefar gennem sine forsvarsfortællinger til en lille videbegærlig knægt havde forestillet sig, at jeg en dag ville bringe hans tanker videre! Jeg ved det ikke, men i underbevidstheden har den gamle landmand og soldats levende fortællinger ligget gemt, men aldrig glemt! Jeg lyttede ikke forgæves. Det er som med billeder og toner – nogle farver og klange bliver hængende i erindringen for al tid. Sådan havde jeg det med oldefar. Da han døde, følte jeg, at jeg havde mistet noget uerstatteligt.

## *Dynamik og omsorg*

Det er vist ikke ualmindeligt, at et barn ganske selvfølgelig betragter sine forældre som de helt naturlige beskyttere i opvækstårene og først langt senere hen i livet får en fornemmelse af, hvilke kræfter og kvaliteter de repræsenterer. Måske fornemmes det på en særlig måde i et meget stort familiemønster. Det blev hos os i nogen grad præget af, at min mor fik seks børn inden for 10 år – og af min far, som var eneren, en pionérskikkelse, en dynamisk personlighed. Både psykisk og fysisk var han noget helt for sig selv. Vor kærlige mor, som bliver 95 den 8. september 1984, har hele livet stået for mig som den omsorgsfulde og problemudglattende – en kvindeskikkelse af usædvanlig kvalitet.

De, der ikke rigtigt kender hende, har somme tider sammenlignet hende med en af Selma Lagerlöfs markante kvindeskikkelser. Vi søskende føler hende som varmhjertet, utroligt energisk, bestemt, men ikke hård, mild, men ikke pyldrende. Og som hun dog kan udtrykke sine tanker i digte og sange, i rimformede taler, ja, endog i et rimformet hørespil, som hun forgæves forsøgte at få optaget i Danmarks Radio. Men lad mig vende tilbage til min mor og hendes lige så usædvanlige familie.

Min far var 29, da han giftede sig med den kønne Else Gram Sørensen, datter af gårdejer Søren Sørensen og hustru fra Hundslund ved Horsens. Hun var 7 år yngre. De havde lært hinanden at kende ved en tilfældighed. Den 26. september, på Kong Christian den Tiendes fødselsdag i 1911 blev de gift.

Selv om min far allerede da var godt på vej med sin spændende pionérsindsats omkring „den danske Roquefort-ost“, var der ikke meget at slå til Søren med. Men det skulle hurtigt blive anderledes.

## *Enerens veje*

Marius Boel blev født den 5. januar 1882 på proprietærgården „Lisedal“ i Lyby i Salling. Hans far, Jeppe Boel, var folkevalgt medlem af den lokale banks bestyrelse. Han tog sig af den 105 tønder land store gårds drift, medens hans kone stod for fremstillingen af smør og ost. Min far var den yngste i en børneflokk på fire. Den ældste bror hed Esper, den næstældste Niels, og så var der søsteren Marie.

Marius Boel skilte sig ud fra flokken. Da han var blevet konfirmeret,



*Farfar Jeppe Boel på sit kontor. Han var en betroet mand i banken i Skive.*

tog han hjemmefra og arbejdede en tid på cykelfabrikken „Jyden“, hos Esper Andersen – en fætter og Aakjær-fortolker – med fremstillingen af dæk, men for det første kunne han ikke lide fabriksmentaliteten, og for det andet mente han ikke, at han kunne tåle gummilugten, så han vendte i stedet tilbage til landbruget og kom i lære hos en fætter, der havde et mejeri.

Marius Boel havde i barndomshjemmet fulgt sin mors osteproduktion. Hun havde „osteri“ på stuehusloftet, hvor der jo ganske naturligt ofte var ret varmt. Derfor slog ostene somme tider revner, og i dem groede der skimmel, der dannede gråblå årer på kryds og tværs i ostene. Marius Boel syntes, at disse „skimmeloste“ havde en særlig smag lig den franske Roquefort, som fremstilles af fåremælk. Ikke alene hjalp han sin mor med osteproduktionen, men han begyndte som knægt forsøg med at dyrke skimmel i større målestok. Han samlede den blå skimmel fra osterevnerne og lagde den på brød, der var bagt af halv byg og halv hvede og skåret i skiver. Skimmelen på brødskiverne udviklede sig i løbet af et par uger. Så blev de tørre skimlede brødskiver knust i en lille gammeldags kaffemølle. Pulveret dryssede han i ny ostemasse.

De formede oste blev prikket med strikkepinde eller hattenåle, så



skimmelen kunne få luft og yderligere udvikle sig. Ostene, som stod på højkant, blev drejet og prikket regelmæssigt. Men forsøgene, som i virkeligheden var forløberen for „den danske Roquefort“, faldt ikke tilfredsstillende ud.

Med indbygget jysk stædighed fortsatte min far sine forsøg, først da han var i lære på fætterens mejeri, senere på forskellige andre jyske mejerier. Han blev mejerist på Vithen Mejeri i 1898 og var mejerist på Haldum Mejeri fra november 1900 til november 1901.

Det efterfølgende år var han på Frederiksborg Højskole ved Hille-rød. Han har nok ikke hæftet sig meget ved begivenhederne omkring sig den vinter. Det var systemskiftets år, hvor det første venstre-mini-sterium blev dannet med professor Deuntzer som konseilpræsident, Alberti som justitsminister og statsrevisor J. C. Christensen, derovre fra Hee, som kulturminister. Rekylgæværets opfinder, oberst W. H. O. Madsen blev krigsminister, gårdejer Ole Hansen, den første bonde i Kongens råd, landbrugsminister og grosserer C. F. Hage finansmini-ster. Den 19-årige, der har nok at gøre med sin egen fremtid, har – medmindre man er inddraget i politik – næppe mange tanker i forbin-delse med, hvad der blev kaldt systemskiftet. Derimod er jeg sikker på, at han var livligt interesseret i forårsbegivenhederne inde i Odd Fellow Palæet, hvor Danmarks første biludstilling blev afholdt i forbindelse med et automobillob Paris–København. Min far var entusiast på det mekaniske. Han har måske også været blandt de mange, der fulgte in-geniør Lorentzens bilkørsel op og ned i Rundetårn, hvor han gjorde Czar Peter's berømte kunststykke efter ved at køre op i Rundetårn i he-stevogn.

## *Lærerige år i Holland*

1902 blev far mejerist på andelsmejeriet „Kirkedal“ i Gramrode. Han blev der til december 1905 kun afbrudt af et fem måneders kursus på Ladelund Landbrugsskole ved Brørup. Det var et led i hans uddannelse til mejeribestyrer. Afgangsprøven på Ladelund tog han med førsteka-rakterer. Han bestod samtidig kedelpasserprøven.

Roquefort-osten optog ham stadig mere og mere. Egentlig ville han have været til Frankrig, hvor munkene jo gennem omkring tusind år havde dyrket denne specielle form for ost. Men der var en sprogbar-riere. I stedet tog far til Holland, hvor mejerist Nicolaj Helms fra Bred-

strup var blevet mejeridirektør for en margarinefabrik. Han var i Holland i fire år – fra årsskiftet 1905 til 1909 – arbejdede i mejerifabrikken på margarinefabrikken Johs. N. Verschure & Zoon i Costerhout.

Det var lærerige år som assistent hos Nicolaj Helms. Da han kom hjem i november 1909, blev han bestyrer på Løgstør Mejeri. Da det lukkede, besluttede han sig for at prøve sine egne kræfter – ikke mindst fordi han følte sig hæmmet i sine udfoldelser, fordi der ustandseligt skulle indhentes tilladelser fra en mejeribestyrelse, der måske nok havde den bedste vilje, men kunne sinke en procedure, hvor hurtige afgørelser somme tider kunne være påkrævet. Far havde sit eget temperament og sine egne ideer. Han forpagtede osteriet på Rønbjerg Mejeri november 1910, købte mejeriets mælk til fremstilling af forskellige oste, han selv lavede. Når han var færdig på mejeriet, cyklede han vidnen omkring og solgte sine produkter til egnens købmænd.

Mejeriejer Jens Sørensen, Vallø, der var søn af mejerierjer Sørensen, Rønbjerg, blev mange år senere den største producent af Emmentaler-ost i Danmark.

Danmark havde gennem nogle år flere producenter af emmentaler, men den hårde konkurrence fra Schweiz og Østrig, hvor man har den gode græsmælk, bevirkede, at man ikke i Danmark kunne få en pris for osten, der gjorde produktionen lønsom.

Jens Sørensen måtte trods sin store dygtighed, som den sidste danske producent, lukke sit osteri for Emmentaler-ost.

En anden søn fra Rønbjerg Mejeri er mejerierjer Sørensen, Thisted, som nu har overladt mejeriet til to dygtige sønner.

Det var det år, Robert Svendsen fløj over Øresund, og Alfred Nervø fløj rundt om Rådhusårnet i København. På sine cykelture med ostene på bagagebæreren kunne far møde flyverhelte. De var nemlig på Danmarksflyvning og deltog i stævner rundt om i Jylland.

## *Det nye familiemønster*

1911 blev det skelsættende år. Vor familie blev startet. Min far havde lært min mor at kende, medens han i 1910 havde forpagtet osteriet på Rønbjerg Mejeri. De havde vel kendt hinanden et årstid, da de blev gift den 26. september 1911. Far var på det tidspunkt 29 år og min mor Else Gram Sørensen var lige fyldt 22.



*Fra højre Marius Boel, Marie Boel, Esper Boel og Niels Boel.*

Deres første hjem var lejligheden over Rønbjerg Mejeri. Små beskedne forhold. De sparede sammen, så meget de kunne. Eget mejeri var det mål, de havde sat sig.

1912 lånte min far 5000 kroner, og sammen med de opsparede midler var det nok til at købe Bolle Mejeri i Rørholt ved Dronninglund i Vendsyssel. Mejeriet blev senere døbt om til „Tre Kroner“, som fremstillede taffelost. Far havde truffet aftale med mejeriet Håning i Dybvad om levering af mælk. Kontrakten lød på 1 øre pr. pund skummetmælk, 5 øre pr. pund sødmælk. Det var først og fremmest halvfed og fed taffelost, der blev produceret, men far gjorde fortsat forsøg med



*Fars første mejeri, Tre Kroner i Bolle ved Dronninglund i Vendsyssel.*



*Roquefort-produktion på Marslev Mejeri 1927. Med ryggen til, min far, over for ham Erik Petersen, som lærte at lave Danablu i Marslev. Han og hans bror Hans købte senere Skødstrup Mejeri ved Århus og blev kolleger til far med deres Blue Cheese.*





*Marius Boel i 40-års alderen.*

Roquefort. Han havde planlagt et samarbejde med ostekonsulent Wennevold, men af en eller anden grund blev det ikke rigtig til noget.

Forsøgene med Roquefort kom først rigtig i gang, da far købte Marslev Mejeri på Fyn i 1914.

Før han for alvor begyndte, havde han konsulteret professor Bøggild ved Landbohøjskolen i København. Hans konklusion var, at man ikke kunne lave Roquefort af komælk. Der skulle bruges fåremælk, som man havde gjort det i Frankrig i århundreder. Men far gav ikke op. Han fortsatte med sine forsøg. I begyndelsen var det kun med et par oste om dagen. Senere blev det til fire og otte, og før den første verdenskrig sluttede, var han oppe på 2–300 oste om dagen på mejeriet i Marslev.



*Marius Boel 1920.*

## *Biokemikerens indsats*

Far fik i øvrigt de første skimmelkulturer fra professor, dr. phil. Sigurd Orla-Jensen, Den Polytekniske Lærestanstalt. Den fremtrædende bakteriologiske forsker, der havde været forstander for den schweiziske Mælkeriforsøgsanstalt i Bern, var blevet dr. phil. på en afhandling om

studier over de flygtige syrer i ost og bidrag til ostebakteriernes biologi. Da professor Orla-Jensen i 1908 var vendt hjem til Danmark, blev han professor i bioteknisk kemi ved Den Polytekniske Lærestanstalt. Hans indsats i mejeri-bakteriologien fik banebrydende betydning. I 1912 havde han udgivet en lærebog i mælkeribakteriologi. I en afhandling om Roquefort-ost i „Mælkeritidende“ erklærede han, at Roquefort-ostens fine aroma udelukkende skyldes den rette skimmelsvamp, *Penicillium Roqueforti*. Absolut rent skimmelpulver er en nødvendighed, hvis man vil arbejde sikkert og ikke risikere at få store partier Roquefort-ost ødelagt.

„Da det ikke er udelukket,“ skrev den fremsynede videnskabsmand, „at dansk Roquefort-ost med tiden kan blive en eksportvare til England og Amerika, skal jeg, der lige fra begyndelsen har været konsulent for fremstillingen af denne ost, fremsætte mine erfaringer både om fabrikation og fremstilling af skimmelpulveret.“

Professor Orla-Jensen gjorde opmærksom på, at det ved skimmel-fremstillingen var vigtigt at bruge eddikesyre, der er mere bakteriedræbende end mælkesyre. Han gjorde også opmærksom på, at det var vigtigt, at alt var steriliseret under skimmelproduktionen.

Den helst skægløse person, der har med brødet at gøre, må vaske sig og iføre sig en særlig dragt og hue, før han betræder lokalet. Ved gennem lang tid at dyrke *Penicillium Roqueforti* på brød, hvortil der er tilsat stigende mængder formalin, har vi frembragt en stamme, der er så stærkt vænnet til dette giftstof, at den ikke generes af 1 procent deraf. Til podningen rører vi simpelt hen kulturen ud i vand, der foruden 1/2 procent eddikesyre indeholder 1 procent formalin, som fordamper og helt forbrændes under bagningen af skimmelbrødet.

Professor Orla-Jensen erklærede, at takket være formalinen er vi nu i stand til at fremstille renkulturer af *Penicillium Roqueforti* i støvform, og det pulver, som Blauenfeldt & Tvede fremstiller og forhandler, er lavet på denne måde.

Men før man nåede så vidt, havde pionérvejen været lang og trang. Man bage de brød, som skimmelkulturer blev drysset på. Men det viste sig svært at holde dem helt rene. Man oprettede derfor selv et mølteri, hvor kornet blev steriliseret – altså kogt – inden det blev malet til mel. Efterhånden som produktionen voksede, blev det nødvendigt at bage meget store brød. Det skete på et bageri i Odense.

Brødene blev skåret op og inficeret ved hjælp af skimmelvand. Brødsiverne blev lagt til tørring i et tørreskab. De blev hurtigt fuldstæn-

digt grønne. Det tørre skimmelbrød blev malet i en stor kaffemølle, og pulveret fra en stor pulverbøsse drysset i osten. Det arbejde blev de første år udført af min far – senere sammen med et par betroede medarbejdere.

Det er indlysende, at det var et stort og besværligt arbejde, men den tekniske og videnskabelige udvikling bragte lettelserne med sig. Skimmelkulturene blev senere lavet på laboratorier, fremstillet på gelatineplader og endnu senere i flydende form, så det blev betydeligt lettere at fremstille den blå ost. Jeg har bevidst nævnt alt dette i forhåbentlig nogenlunde tilgængelige enkeltheder med det ene ønske, at få perspektiverne ind i en pionérindsats.

Men selve ostefremstillingen var ikke min fars eneste problemer. Der kom indsigelser mod varemærket. Det var tegnet af den ferme kunstner og papirgrosserer Aksel Kølle i Odense. Han var fars nære ven til sin død i 1960. Han tegnede for øvrigt alle familiens mærker „Rosenborg“, „Prince of Denmark“, „Flora Danica“, og mange flere.

## *Frankrig forbød Roquefort-navnet*

Fars første varemærke var Odense byvåben „den franske lilje“ – sådan set ret naturligt, fordi mejeriet lå i nærheden af Odense. Marius Boel's Roquefort, emballeret i sølvpapir måtte ikke bevare navnet. Det viste sig nemlig, at franskmændene havde fået registreret navnet Roquefort med eneret, opkaldt efter byen med de omtalte klippehuler. Kort før anden verdenskrig vandt franskmændene en langvarig retssag, hvorefter andre lande ikke kunne bruge betegnelsen Roquefort. Derfor blev den danske skimmelost kaldt „Danablu“ – på engelsk „Danish Blue“ – „den blå dansker“ efterfulgte min fars egne ostenavne. Han kaldte dem Boel Ost, Boel Fromage, Boel Cheese, og meget andet.

Der var international mejerikongres i Berlin i august 1937. Formanden for Producentforeningen, Johannes Kyed, og næstformanden, Marius Boel, var taget derved og havde samtaler med repræsentanter for den franske Roquefort-koncern, der henstillede, at man fra Danmark ophørte med at benytte ordet „Roquefort“ til den danske produktion.

Fra dansk side, gik man beredvilligt med til at opfylde dette ønske. Derved opstod navnet Danablu – Danish Blue Cheese. Det skete nogenlunde samtidig med, at Producentforeningen havde ansat Ib Peder-





*Mor 1911, det år da mine forældre blev gift. – Det sidste ungpigebillede, skriver mor på bagsiden.*

sen som sin konsulent i Amerika.

Foreningen skiftede navn fra Producentforeningen af Dansk ost af Roquefort-typen til Producentforeningen af Blue Cheese – og senere føjedes Mycella-navnet til.

Det er blevet påstået, at „Marius Boel var en hård banan“. Ja, min far var en hård banan, først og fremmest over for sig selv, men også meget krævende over for omgivelserne.

Men han var retskaffen og dynamisk.

Hans skudsmål var de bedste. Da han ved århundredskiftet forlod Vithen Mejeri ved Hinnerup, skrev mejeribestyrer B. Thordal i sin anbefaling blandt andet: han har altid sat en ære i at udføre det ham betroede hverv punktligt og samvittighedsfuldt. Som menneske er han flink, villig, behagelig at omgås, og han har i enhver henseende opført sig rosværdigt. Jeg kan absolut give Marius Boel min bedste anbefaling som en virkelig dygtig og samvittighedsfuld mejerist.

Forstander Holger Begtrup, Frederiksborg Højskole ved Hillerød, gav ham disse ord med på vejen: Marius Boel viser sig som et livligt, velbegavet og flittigt menneske.

Bestyrer J. F. Mortensen, Andelsmejeriet „Kirkedal“ ved Gramrode Station, hvor far var til 1904, skrev: Marius Boel har vist sig som en særlig energisk, dygtig og pligtro mejerist med mere end et almindeligt praktisk greb og forståelse af de enkelte grene af mejeridriften. Som menneske er han af brav og bestemt karakter og med gode interesser.

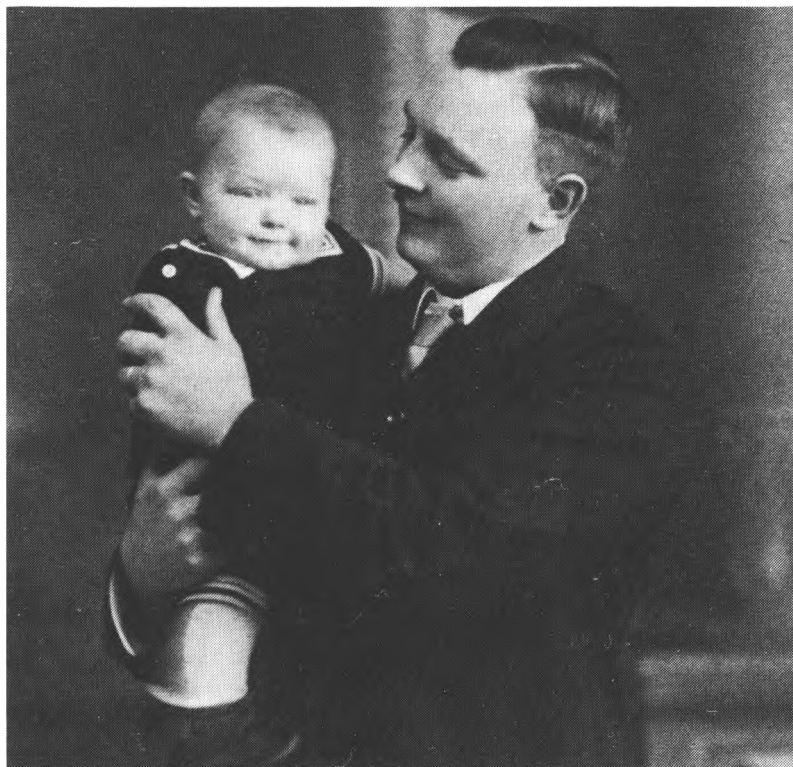
Mejeridirektør Nicolaj Helms fra Johs. M. Vershure & Zoon i Rotterdam skrev i sin anbefaling: Boel er et dygtigt, veluddannet og velbegavet menneske, som jeg anser for velskikket til at bestyre et mejeri. Jeg giver ham derfor min bedste anbefaling. Mejeriejer R. Sørensen i Rønbjerg skrev om ham: Personen Boel er i enhver retning som menneske god, ædruelig og hæderlig, en vindende personlighed, der nok skal vide at skaffe sig agtelse og tillid hos hvem han end kommer i forbindelse med.

Når jeg har trukket disse ting frem fra min fars gemmer, er det, fordi de ligesom er fundament for den fremtidige udvikling. De er også forklaringen på, at der blev vist ham lånetillid, når det var påkrævet.

## *Far og søn*

Jeg har beundret og respekteret ham – jeg er fulgt i hans spor, men ikke ved at overtage hans virksomhed – tværtimod i fuld uafhængighed ved at bygge min egen op.

I fuld retfærdighed ville de, der kendte ham godt, sige om ham, at han var en driftig og i ordets bedste forstand ambitiøs mand. Han var også involveret i mejeridrift i Sverige, hvor han drev et privatmejeri i Kvibille ved Halmstad fra 1934, indtil det tyve år senere blev overtaget



*Far og søn 1941.*

af et andelsselskab. En af grundene til, at han købte mejeri i Sverige, var, at han havde oparbejdet en betydelig kundekreds i både Sverige og Norge. Truende importrestriktioner fik ham til at tage dette skridt.

I 1933 var produktionen i Marslev kommet op på 1000 oste om dagen. 80 procent blev solgt på hjemmemarkedet, resten eksporteredes. Produktionen nåede et toppunkt i 1939 med ost af 60.000 kilo mælk daglig på de to mejerier Marslev Mejeri og Marslev Stationsmejeri.

Produktionen af skimmelosten blev efterhånden spredt til flere mejerier, efter at man havde lært processen at kende fra arnestedet i Marslev. De første var Egeskov Herregårdsmejeri ved Kværndrup, Nybøllegård Herregårdsmejeri ved Ringe hos mejeriejer Schmidt og Aunede Mejeri ved Naskov hos mejeriejer Mertz.

1934 optog endnu flere mejerier skimmelostproduktionen. Der var

for eksempel Otterup Mejeri på Fyn, Hjarup og Skødstrup i Jylland og mange flere. Sammen med Johannes Kyed tog min far initiativ til at organisere en producentforening. Den blev oprettet den 23. juni 1934. Far var mangeårigt medlem og næstformand i foreningens forretningsudvalg og bestyrelse. Han blev udnævnt til producentforeningens æresmedlem.

Far var også medstifter af Foreningen af Danske Privatmejerier allerede i 1912 – den forening, hvor jeg selv sad i bestyrelsen i 40 år, fra 1943 til 1983, heraf 7 år som formand. Han har jævnligt været dommer ved Statens Smør- og Ostebedømmelse.

Højt op i årene var han på udlandsrejser i forbindelse med produktion og eksportfremstød, bl.a. til osteudstillinger og kongresser.

Selvfølger er der en vis fare for, at en sønlig beundring af en usædvanlig far kan medføre nærbilled-fortegninger. Men det er ingenlunde tilsigtet. Vi har taget det søde med det sure i vor familie. Uden dramatik har vor tilværelse aldrig været, heller ikke fri for fejlgreb. Der skal ikke opstå nogen falsk myte omkring Boel-slægten. Det er blandt andet derfor, at jeg har besluttet mig for at samle erindringerne i bogform.

## *Kuldepionér med gadekær-is*

Min far var eneren – forud for sin tid. Ellers ville han jo ikke have været pionér. Han havde store visioner og gik i dybden med sit arbejde. Jeg mindes fra de unge år, hvordan Marius Boel i Marslev over en gammel ajlebeholder med tykke cementmure byggede egnens første ishus. Naturligvis blev beholderen rensset og steriliseret, før der blev bygget et hus ovenpå det brede betonfundament.

Egnens landmænd kom om vinteren med isflager, som de havde skåret ud fra mergelgrave eller gadekær. Isen blev lagt i betonbunden, og den holdt sig længe. Der blev lagt tørvesmuld i husets væg, som var dobbelt, og med en meters mellemrum, ligesom taget var isoleret med samme materiale. Ved 8–10 grader blev blåskimmelosten sat til udvikling.

Hvorfor gjorde han nu det? Jo, far havde fra sine tidligste år med Roquefort-forsøgene studeret, hvad han kunne få fat i. Han havde læst, at man nede i det franske Roquefort-distrikt anbragte ostene i klippehuler, hvor der altid var 8–10 grader. Derfor sikrede man sig en kon-



stant kvalitet. Italienerne gjorde det samme med deres blåskimmelost, Gorgonzola'en, og englænderne brugte en beslægtet teknik til fremstilling af Stiltonostene. Der var ingen, der trak på smilebåndet af fars forsøg. De landmænd, han fik mælk fra, vidste, hvad han foretog sig, og de gik livligt op i is-forsøgene.

Senere gjorde vi andre forsøg. Det var på et tidspunkt, da jeg var kommet ind i billedet som ostemester. Vi lejede noget af Tinbæk kalkminerne ved Rebild, dér, hvor Anders Bundgård-Museet findes, og anbragte vore blåskimmeloste på hylder i den kølige kalkmine.

Alt dette understreger kun en pionérindsats' bredde. Senere blev alt anderledes under indflydelse af den rivende tekniske udvikling. Hele den moderne køleteknik ændrede jo totalt billedet for både producenter og konsumenter.

## *Amerikanere slået med 20 år*

Der var et andet område, hvor far var foregangsmand.

Han konstaterede de ændrede egenskaber hos en 9 procent kaffefløde, efter at den var blevet homogeniseret. Fedtprocenten virkede dobbelt så høj, fordi homogeniseringen knuste fedtkuglerne i den tynde fløde og gjorde den tyk og fedladen. På et meget tidligt tidspunkt kom han ind på homogenisering af ostemælken, med det resultat, at osten virkede federe og hvidere – en absolut produktforbedring, som fandt sted i 1927.

I Amerika fandt ostefabrikanterne først ud af denne teknik under sidste verdenskrig, hvor et USA-universitet tog patent på homogenisering af fløde i ostemælk. Fra amerikansk side ønskede man en afgift på ost fra Danmark, hvis den var homogeniseret, under henvisning til det amerikanske patent, men da man fra dansk side kunne meddele, at Marius Boel mere end 20 år forinden patentet blev udtaget havde indført homogeniseringen i den blå ost, måtte man fra amerikansk side afstå fra den planlagte afgift.

## *Barndomshjemmene*

Vi boede det første års tid på Marslev Mejeri, men i 1915 købte far gården „Kristiansminde“ og „Grevenslund“ i Åsum ved Odense.



*Jeg var begyndt at gå.*

Da jeg var 13 år, flyttede vi ind på „Østergård“ ved Kølstrup, en af landets ældste herregårde. Den hed oprindelig Kiel- eller Kjellegård, men fik i 1584 sit nuværende navn af den daværende ejer, Anders Kås. 1640 købte Christian den Fjerde gården og overdrog den til sin uægte søn, Ulrik Christian Gyldenløve. Far gav 334.000 kr. for „Østergård“ – eller 1000 kr. pr. tønde land. Han fik Odense–Kerteminde-jernbanen overtalt til at oprette et trinbræt ved Østergård. Der var jo et særligt trafikalt grundlag fra omegnens gårde.

## Fysiske særpræg

Jeg mindes far som en utrolig slider. Arbejdsdagen syntes ikke at have tidsgrænser. Når han var færdig på mejeriet, fortsatte han i laboratoriet – ofte til langt ud på natten. Temmelig tit var han på rejser for at afsætte produkterne. Og så måtte mor tage fat på salgsarbejdet. Far var en spændstig middelhøj mand med lynhurtige bevægelser. Han gik stærkt ind for filosofien „en sund sjæl i et sundt legeme“. Meget tidligt blev han I. P. Müller discipel – altså hård stavgymnastik og kolde afvaskninger. Senere blev han bjergetaget af radioens kaptajn Jespersen, som engang tog ham med i morgenradio-udsendelserne og udbød: „– Og i dag har vi blandt os en mejerimand fra Fyn, som er god til stavgymnastik.“ De to blev gode venner.

Far rejste med kaptajn Jespersen rundt om på Fyn til opvisninger i forsamlingshuse i sin sparsomme fritid. Lige til 1949 var han utroligt adræt. Han slog flik-flak, lavede flyvespring og slog kraftspring.

Der var jo mange måder at indynde sig hos kunderne på. Da far og mor i 1978 deltog i en fjernsynsudsendelse, steg salget af den blå ost straks.



Barndomshjemmet Østergaard mellem Kerteminde og Odense.





*Som 40-årig begyndte Marius Boel som rytter og vandt mange store konkurrencer på Fyn.*

Far havde en anden hobby. Det var ridning. Han var en glimrende sportsrytter. Da han var fyrretyve år, startede han som amatørrytter. Han deltog i mange hestevæddeløb og vandt i 1925 „Landboløbet“ i Odense. Vi havde ridehesten „Roland“, på „Østergård“, og far trænede jævnligt på markerne.

På „Østergård“ blev der en overgang produceret svin. De blev op-

fodret med valle fra mejeriet. Svineholdet var på et par tusinde stk. De nedbragte spildprocenten væsentligt på mejeriet og gjorde egnens landmænd interesseret i valle til foder.

## *Hovedkontoret i Odense*

Efterhånden som produktionen voksede, og indtægterne dermed steg, begyndte far at investere. Han købte adskillige ejendomme i Odense, bl. a. „Borgmestergården“ i Albanigade 5, hvor han senere indrettede hovedkontor. Bag kontoret med udsigt til Odense Å og den gamle Læseforenings Have havde han fyldt nogle værelser med antikviteter – skønne gamle møbler, smukke sjældne glas fra mange lande, sølvtøj og malerier. Han kaldte det sin „hobbybutik“. Han glædede sig over tingene, men det meste var nu beregnet på videresalg.

## *Påpasselighed – eller ...*

Man kan ikke sige, at far smed om sig med penge. Tværtimod gik der utallige historier om hans påholdenhed. Marius Boel var en velhavende mand, men han passede på, hvad han havde skabt.

Da slægten kom fra Jylland, var familien medlemmer af Jysk Forening i Odense. Jeg husker fra drengedårene, når vi kom ind til den store årsfest, hvordan han delte smørrebrødet over i to – et stykke brød med smør og et stykke med pålæg. Det var frådseri med et helt stykke til hver.

Enken efter en af hans tidligere medarbejdere på mejeriet i Marslev har fortalt, at far, som var meget glad for hendes mand, en dag ringede og spurgte, om han havde tid til en lille snak, så ville han komme og få en kop kaffe og tage en kage med til hver. Det måtte han da gerne. Hun spurgte sin mand, om han ikke troede, at hun skulle lave en æblekage, for det holdt Marius Boel så meget af. „Jo, gør du bare det,“ svarede han. Marius Boel kom og havde ganske rigtigt en kage med til hver, men det var æblekagen, der blev spist først. Da han tog afsked, tog han sine kager med sig.

Det er også historien om mejeristen, der klagede over, at der ikke var varme på værelset. Far blev temmelig forbavset over klagen. Han kom med nye dyner, men varme blev der ikke noget af.

## Tugtelsen og hævn

Far stillede store krav både til sig selv og omgivelserne. Han tålte ikke slendrian, hverken i mejerierne eller i hjemmet. Hvis vi ikke fulgte husreglerne, faldt der brænde ned. Engang havde min bror Hans og jeg smidt vore cykler ude på gårdspladsen i stedet for at stille dem pænt på plads, som det var krævet. Så lød det, så det ikke var til at misforstå: „Op på gangen!“ Vi vidste besked. I et cementrør oppe på trappen stod nogle stokke. Vi måtte stille til strambuks og fik nogle ordentlige rap over rumpen. Når vi så vrælede som grise, der skulle slagtes og kom ned til mor, tog hun os ud i køkkenet og gav os en kage.

Selvfølgelig var vi klar over, at vi havde gjort noget galt, men alligevel blev vi hævngherrige.

En vinterdag, hvor sneen var væltet ned og lå tykt på vejen mellem Åsum og gården – det var nærmest en bred sti – rullede vi nogle kæmpemæssige snebolde og anbragte dem med passende mellemrum.

Vi vidste, at far, når han kom i sin lille bil, ikke kunne passere dem, men måtte stå ud og rulle dem ud på marken. Han var fnysende arrig, da han kom hjem, og truede med al landsens ulykker, hvis han fik fat i gerningsmændene. Men han opdagede det aldrig. Eller i hvert fald lod han, som om han ikke kunne forestille sig, hvem det var.

Men lad mig ikke forregne billedet af vort barndomshjem. Vi fik en dejlig opvækst. Jeg begyndte min skoletid i Åsum Landsbyskole, gik frem og tilbage 3 kilometer hver vej. Senere kom vi på Frøken Hørlyks Skole, og da vi flyttede til „Østergård“, kom vi fem drenge på Frøken Jørgensens Drengeskole i Odense, og vor søster på Frøken Jørgensens Pigeskole.

## Seks børn på ti år

Hele børneflokket var kommet til verden i 10-års perioden 1913–1923. Med undtagelse af mig, som var født i Vendsyssel og døbt i Dronninglund, blev alle døbt i Åsum Kirke hos pastor Petersen, som blev en god ven af familien. Af en eller anden grund er jeg den eneste, der ikke har mellemnavn. Der var åbenbart ikke tid til andet end Esper Boel, opkaldt efter min farbror. Den næstældste fik navnet Hans Peter Boel, så kom Henning Christian Boel, Jeppe Christian og Poul Erik Boel, og endelig min søster Anne Lise Boel.



*Seks søskende med forvalter Jensen på Østergaard 1925. Fra højre jagthunden Per, bror Hans, Poul Erik, Henning, Anne Lise, Jeppe og Esper.*

1939 døde Henning Christian af tuberkulose – 23 år gammel. Mine forældre oprettede et legat, der bærer hans navn. Det begyndte med en kapital på 130.000 kr., som blev anvendt til køb af et ejendoms-kompleks i Odense.

Hvert år på Hennings fødselsdag, den 7. april, uddeltes af ejendommens driftsoverskud med lige store portioner med ca. 1000 kr. til unge ubemidlede mejeri- og landmænd. Det skete første gang i 1947.

Senere var det tanken, at også institutioner, som virker for højnel-sen af dansk mejeri- og landbrug, kunne komme i betragtning.

Min bror, Jeppe Christian, døde i sit hus ved Kerteminde, da han vendte hjem efter mange år i Florida. Min søster Anne Lise døde mange år efter. Hun havde mistet sin første mand, biografejer Hans





1932 fejrede vi fars 50-års dag på Østergaard. Her er hele familien samlet. Fra højre Anne Lise, far, Poul Erik, Henning, Hans, Esper, mor og Jeppe.

Tholstrup, Middelfart – en af de mange brødre i den kendte Tholstrup-familie, og en broder til min gamle ven Knud Tholstrup. Søster blev senere gift med Bill Shaw. De boede i næsten 20 år på Bakers Farm ved Horsham nær London. I dette ægteskab var der 2 børn, Peder, som nu er ejendomsmægler i London, og Ann Pamela, der er dansk gift, og som sammen med sin mand driver en møbeleksportforretning.

Søster var for nogle år siden udsat for en ulykke, som hun aldrig kom over. Hendes død i 1983 var nærmest en befrielse for hende.

En søn af ægteskabet med Hans Tholstrup er den unge eventyrer, Hans Tholstrup, der for et par år siden fløj jorden rundt i en lille enmotors maskine, og som i 1983 sammen med en kammerat forcerede den australske ørken i bil, drevet af solfanger-teknik. De krydsede tværs over det australske kontinent. Denne færd er bl.a. beskrevet i „National Geographic“.

Vi er nu kun tre brødre tilbage, Hans Peter, der fortsat bor på „Kristiansminde“, bror Poul Erik i Detroit, og jeg, som var den eneste, der gik i fars fodspor som mejerimand.





Far og mor på Østergaard 1933.

## *Det dynamiske virke*

Omfanget af fars dynamiske virke forklares måske bedst ved den kendsgerning, at han gennem årene ejede ti mejerier for kortere eller længere perioder. Det begyndte med Bolle Mejeri i Vendsyssel, så

fulgte de fire fynske, Marslev og Marslev Stationsmejeri, Otterup og Vejstrup, to i Sønderjylland, Høgelund ved Over Jersdal, Diernæs ved Hoptrup, og i Sverige ejede han Kvibille i 20 år. På Sjælland ejede han Karleby Mejeri ved Roskilde.

Men det er kun enkelte af disse mejerier, der har haft afgørende betydning for hans store virksomhed. De fleste blev opkøbt, for at mælken fra deres leverandører kunne overføres til andre mejerier, som havde oparbejdet en så stor osteproduktion, at det kneb med at skaffe tilstrækkeligt med mælk.

To af mejerierne beholdt han nogle år, nemlig Marslev og Høgelund. Marslev, hvor „den blå dansker“ blev udviklet, solgte han i 1951 til F.A.O.K., en stor andelssammenslutning. På det tidspunkt var far helbredsmæssigt knækket – skæbnens finger havde peget i vor retning.

Høgelund, som far købte i april 1949 for 90.000 kr., solgte han til mig i 1963.

Høgelund Mejeri blev købt i april 1940. De første to år tog jeg mig af ombygningen og driften. På grund af automobilulykken kunne far ikke gå fuldt og helt ind for virksomheden før i 1951, men far havde megen glæde af, sammen med bestyrer Hans Kyed, at drive virksomheden, indtil jeg overtog den i 1963 efter tidligere indgået aftale. Og jeg fortsatte med Hans Kyed som daglig leder.

Niels Kyed har nu afløst sin far, og denne kontinuitet har været medvirkende til, at familien Boel har kunnet forny sig produktionsmæssigt i de 70 år, der er forløbet.

Far døde den 9. november 1979. Han blev 97 år. De sidste 30 år af sit liv var han invalid, men ukuelig til det sidste. Mor Else, som nu er 94 år, bor stadig på Østergård, som er overdraget til min broderdatter, Marianne, der sammen med sin mand, Hans Fischer, driver gården med flid og dygtighed.

Ved sin død var far æresmedlem i Foreningen af Producenter af de blå oste og af Høkerforeningen i København.

I løbet af de næsten 100 år, Marius Boel levede og virkede, er der sket kolossale forandringer i den danske befolknings levevis, både teknisk-økonomisk, kulturelt og socialt.

Måske er disse forandringer i virkeligheden større end dem, der fandt sted i løbet af de 1000 år, der er gået siden Gorm den Gamles tid. Tænk blot på, hvad den moderne teknologi har bragt med sig. Da jeg var dreng, sagde man hjemme på Fyn om en håbløs ting: Det er lige så



1936 fejrede mor og far deres sølvbryllup, hun 48 og han 56. Festen blev holdt hjemme på Østergaard.

umuligt, som at komme til månen.

Min far oplevede månelandingerne.

Han forstod for øvrigt at udnytte fremskridtene til alles bedste, og uden at være patetisk kan jeg sige, at han som arv til det danske samfund efterlod mulighederne for en verdensomspændende og økonomisk indbringende eksport af et dansk produkt. Den blå ost har dannet fortrop for eksport af andre danske oste.

## *To generationer nær udslettelsen*

1949 blev for os et grimt år, rent menneskeligt set. Forretningsmæssigt gik det fremad, både hos min far og hos os ovre på Falster.

1949 var det år, hvor vikingskibet „Hugin“ blev roet over Nord-søen til Ramsgate i England. Der blev samtidig startet nye eksportfremstød for danske landbrugsprodukter. Jeg ville udnytte dette gunstige klima ved et utraditionelt besøg hos britiske kunder. Tidligt på året havde jeg købt Kramme & Zeuthen's nyeste flyvemaskinetype, en



*Da to generationer var nær udslettelsen i foråret 1949. Til højre vraget af fars vogn, hvor jeg fløj ud gennem forruden, mens han invalideredes bag rattet. Til venstre lægebilen, som vi stødte frontalt sammen med. Lægen slap med en brækket kæbe.*

**KZ 7 „Lærke“ og fået malet BLUE CHEESE på siden.**

I lufthavnen i Kastrup mødte jeg Morian Hansen, der havde været kaptajn i Royal Air Force. Den tidligere dirt-track-kører havde nu sin egen flyveskole i Skovlunde. Jeg fortalte ham om den planlagte tur, og aftalen blev, at han skulle med, og at vi skiftevis skulle føre maskinen. Han skulle til Derby i England, hvor hans „Taifun“, den på daværende tidspunkt hurtigste privat-flyvemaskine, var havareret. Han skulle se at få den bragt til Frankrig, hvor man havde reservedele.

Vi startede fra Beldringe Lufthavn ved Odense kl. 10.35. Om bord var Morian Hansen, min kone og jeg. Vi havde benzin til tre timers flyvning og skulle mellemlande i Groningen i Holland for at tanke op. Vejrmeldingerne var gode. Sigtbarheden 10–15 kilometer, og skyhøjden omkring 1000 meter.

Nede over Tyskland blev vejret pludselig dårligt! Lave skyer og tåge! Vi måtte søge nødlanding og gik ned på en amerikansk flyvebase ved Bremen. Anede intet om, at der i dagens løb blev iværksat en omfattende eftersøgning hjemmefra – heller ikke at der kunne gå op imod



et døgn, før de militære myndigheder gav meddelelse om opholdsstedet. Næste dag fløj vi videre, gav fra Holland meddelelse om forsinkel-sen og nåede frem til England.

Da vi nogle dage senere fløj tilbage, blev vi undervejs til Beldringe ramt af en ny tågesituation under forårets hurtigt omskiftelige vejrforhold. Vi måtte nødlande i Sønderjylland, fik telefonkontakt med Beldringe og med vore hjem. Det var her vi modtog meddelelsen om, at min morfar gårdejer Søren Sørensen i Hundslund var død. Jeg satte Olga af hjemme i Nørre Alslev og valgte at tage toget til begravelsen i Jylland. Min mor og far var i bil fra Marslev. Efter begravelsen kørte vi alle mod Odense, hvorfra jeg skulle med toget hjem til Falster. Far insisterede på selv at køre sin bil. Vejret var ubehageligt – dis og tåge. Vi kørte mod syd efter Horsens. Dengang havde man jo ikke hvide afmærkninger på vejen, og man brugte heller ikke sikkerhedsse-ler. De var endnu ikke opfundet.

På en bakke kom pludselig en modkørende vogn frem af tågen. Der blev et frontalt sammenstød af voldsom styrke. Min far blev alvorligt kvæstet. Knæene slog han mod bilradioen, og han sprængte sin hofte.

Jeg røg ud gennem forruden, fik en flænge i hovedet og var ved at blive halshugget af glasresterne i ruden. Vi blev bragt til sygehuset i Horsens. Der viste det sig, at far foruden brud på venstre hofteskål havde brud på låret, ribbensbrud, knæskade og beskadigelse af ryggen.

Vi lå på samme stue, og efterhånden som vi kom nogenlunde til hægterne, begyndte vi at snakke om vor situation. Far blev på sygehu- set i fire måneder, gennemgik tre svære operationer og kom så på Skodsborg Kuranstalt på et par måneders rekreation.

Familien kom naturligvis og besøgte os. Olga rejste over fra Falster. Min mor, broder Hans og kusine Kaja, som sad bag i bilen slap med mindre knubs. Jeg lå på sygehuset en halv snes dage. Jeg var blevet syet sammen i det store snitsår i halsen og i læsionen i hovedet. Da jeg syn- tes, at jeg kunne klare mig nogenlunde, ville jeg hjem. Der var så me- get, som ventede mig. Vi var jo i gang med et stort eksportfremstød.

Da jeg så billederne af de knuste biler, var det temmelig indlysende, at det var noget af et mirakel, at vi var i live. To generationer i den Boel'ske mejeriproduktion havde været udslettelsen nær.

Da far omsider kom hjem, havde han det langt fra godt. Der blev la- vet en særlig stol til ham og en seng med hejseværk. Han havde mange smerter og var så at sige immobil. Overlæge Søltoft ved sygehuset i Kalundborg, der i sin tid som afdelingskirurg på amtssygehuset i



*Far og datter, Marius Boel og Anne Lise, som var blevet gift med Hans Tholstrup.*

Odense havde opereret min far for en sprængt achilles-sene, gjorde ham opmærksom på, at man i Amerika var langt fremme med operative indgreb ved kvæstelser af den art, han havde været ude for.

Ved hospitalet i Philipps House i Boston, Massachusetts, foretog man hofteskåloperationer. Det var Dr. Smith-Petersen, der var den store ekspert. Far tog til Amerika, og i Boston fik han indsat en ny hofteskål, fremstillet af legering af forskellige metaller, som var modstandsdygtige over for mavesyren og kunne tåle høje temperaturer.

Det var i 1950, far blev opereret – vistnok som den første dansker. Overlæge, dr. med. Eivind Thommasen fra Århus deltog i operationen og har siden foretaget utallige lignende operationer. Opholdet på det amerikanske hospital var efter datidens begreber meget dyrt – alene for sygeværelset betalte han 19 dollars om dagen. Det var efter datidens kurs omkring 90 kroner. En bedøvelse kostede 75 dollars, og så kom lægehonoraret. Det er næsten profant at nævne penge i forbindelse med en sygdomssituation, men det var nu fars natur at tænke over omkostningerne.

Det vigtigste ved det hele var, at operationen hjalp så godt, at far efter nogen tids optræning kunne bevæge sig rundt med to stokke. Men

i sine sidste leveår måtte han dog alligevel benytte sig af en kørestol, som mor Else trofast kørte ham rundt i. De havde været gift i 68 år, da far døde den 9. november 1979 i en alder af 97 år.

## *To fjernsynsudsendelser*

Far medvirkede i sine sidste livsfaser i to fjernsynsudsendelser. Jeg har dem begge på video-kassette. Det er en oplevelse ved hvert gensyn at fornemme hans personlighedsudstråling.

Den første udsendelse er fra 1964. Det er et Lis Møller interview. Marius Boel sidder i sit arbejdsværelse på Østergaard bag sit skrivebord. Han er 82, men fornemmes som en 60 årig. Ingen kan forestille sig, at han har været invalid i 17 år. Samtalen er karakteristisk i sin Lis Møller-udformning. Man ser hende aldrig, hører hendes kloge, aldrig ledende spørgsmål, en fornem og fair teknik, der fik „ofrene“ til at åbne sig tillidsfuldt.

For eksempel fortalte far, at han allerede fra drengene havde haft en dyb interesse for sproget og for fremmede sprog. Det hængte sammen med at Salling-bondens søn i skolen i Skive lærte højdansk. Hjemme og mellem kammeraterne var dialekten udpræget. Hvis man forsøgte at svigte den, blev man betragtet som højruppet. I skolen lærte han en del tysk og noget engelsk, men da han kom til Holland på margarinefabrikken, var det nødvendigt for ham at lære det hollandske sprog. Derfor gik han på aftenskole og lærte engelsk – hos en hollænder. Det vil sige, at han lærte to sprog på samme tid.

Fransk fik han ikke lært i tide. Han skulle have været til Frankrig, til Roquefort-distriktet for at studere den ældgamle franske osteteknik, men forlovelsen kom i vejen, så han kom ikke af sted. Sproginteresserne bevarede han og kunne efterhånden klare sig helt godt på engelsk, tysk og hollandsk.

Han fortalte til Lis Møller, at han en overgang havde haft 11 mejerier. Ikke for at drive dem alle, men for at få mælkeleverancer nok til den stadigt voksende osteproduktion. Han fortalte også om den mejeritekniske udvikling fra de første pionérår med Roquefort-ostene til nutidens rustfrie stål og automatik.

En overgang havde Danmark 1800 andelsmejerier og vel omkring 300 privatmejerier, men i 1930'erne begyndte fusionerne at tage til.

I 1964 var der vel sammenlagt i hele landet 1000 mejerier eller min-





*Marius Boel som 78-årig.*

dre, og de vil blive færre og færre, sagde Marius Boel. Der er nogen, der tumler med tanken om Mejeriet Danmark. Den tanke kan jeg ikke rigtig gå ind for. Jeg holder på det private. Standardiseringen i mejeribruket er jeg ikke fortaler for. Man har set skriften på væggen i Sverige og Holland.

Konkurrencen skal vi nok klare. Det er kun et spørgsmål om at følge med i udviklingen og bevare kvaliteten.

Men ostemæssigt ligger vi langt tilbage for Frankrig. Jeg tror, der findes 400 slags ost dernede. Franskmandene spiser ost morgen, middag og aften.

Jeg starter selv dagen med Danablu. Det er sundt for mennesket. Den blå ost indeholder nemlig penicillin. Vi kender ikke rigtigt til forkølelssygdomme her hos os.

Joh, selvfølgelig har jeg lavet fejltagelser undervejs, men jeg har afviklet dem hurtigst muligt. Derimod har jeg aldrig kunnet lade være med at eksperimentere og forske. Og den slags tilbøjeligheder kan komme til at koste en del penge.

Da far fyldte 95 år i 1977, havde Aksel Hundslev lavet en udsendelse med ham og mor. Den indledes i haven på Østergaard, hvor mor skubber ham rundt mellem blomsterbedene i rullestolen. Hun brækker en rose af og lægger den i hans hænder.

Igen sidder far bag sit arbejdsbord og fortæller, mens mor går rundt i stuen og somme tider inddrages i samtalen. Nu ligner den 95 årige en mand i slutningen af 70'erne. Stadig klar i hovedet.

Han fortæller igen om den blå danske osts historie og sit eget virke. Han siger om ost i almindelighed, at det er et sundt næringsmiddel. Danablu indeholder i virkeligheden alle de stoffer et menneske behøver for at leve.

Mor Else fortæller om de første forsøg. Det var så svært at få alt gjort sterilt. Hvis ikke den side af produktionen var i orden, kunne det hele blive ødelagt, og man måtte begynde forfra. Mors stemme har den klare jyske klangtone.

Hun fortæller, hvordan hun måtte ud som handelsrejsende, når Marius Boel var ude for at sælge på eksportmarkederne. Hun begyndte med bilen engang, da han var i Tjenušsko, i det tidligere Tjenušsko. De første steder hun besøgte i Vejle, var ved at tage modet fra hende. Hun standsede et øjeblik på bakken udenfor Vejle og kneb en tåre, mens hun sagde til sig selv: Er det virkelig sådan at være handelsrejsende.

Men så lysnede det i Horsens og gik endnu bedre i Århus. Hun fandt ud af, at hun skulle vise frejdighed og samtidig være så stædig jysk, at de hellere gav hende en ordre, end opholdt hende for længe.

Hvem der bestemte? Ja, herhjemme var det nok mig og i forretningen, når MB var ude på rejse, var det også mig. Men når han så kom hjem, var der ingen tvivl om, hvem der satte tingene på plads efter sin mening.

Produktionen af Danablu voksede op som et resultat af tæt samarbejde mellem håndværk og videnskab, og den udvikling vil fortsætte sagde far. I dag leveres Danablu til 100 lande og hjemfører 200 millioner kroner om året til den slunkne valutakasse. Desværre har danskerne endnu ikke fundet ud af, at man kan spise Danablu i mange forskellige forbindelser.

Udsendelsen viste derefter en række eksempler på salater med Da-



*Dommerholdet fra en Blue Cheese-bedømmelse i København. Fra højre Esper Boel, mejeribestyrer Carl Jørgensen, Marslev Mejeri, grosserer Niels Christensen, inspektør Stadahl fra Statskontrollen og direktør C. P. Nielsen, Marslev Mejeri.*

nablu, bøffer med Danablu-lag, udhulede tomater med Danablu og så videre.

Udsendelsen gav en fornemmelse af det helt usædvanlige samspil og samliv mellem to mennesker gennem 66 års ægteskab. Jeg er taknemmelig for den mulighed, som TV-teknikkens udvikling har givet mig ved at kunne bevare disse to levende udtryk for huset Boels bærende grundpiller.

## *Legenden om den blå ost*

Naturligvis var far under sine studier om Roquefort-ostens tilblivelse stødt på legenden om den skrækslagne fårehyrde, der under et tordenvejr søgte ly i en klippehule, hvor han drak lidt fåremælk og spiste lidt

af sit brød, indtil solen stod frem igen. Han fik så travlt med at genne fårene sammen, at han glemte sin gedeskindspose med mælken og sit grove brød. Nogle måneder senere kom han tilbage til samme klippehule, genfandt sin gedeskindspose og opdagede, at mælken naturligvis var løbet sammen, og at en blå skimmel fra det mugne brød, havde bredt sig i ostemassen. Hyrden smagte forsigtigt på blandingen. Den særprægede smag tiltalte ham.

Munkene i det nærliggende kloster fik hans beretning om den mærkelige tildragelse. Så begyndte de at forsøge sig med ostespecialiteter, lavet på fåremælk og brødskimmel. Efterhånden blev det til en omfattende produktion. Sådan påstås Roquefort-ostens historie at være begyndt. Det er over 1000 år siden.

Ved fars død i 1979 spiste danskerne 1000 tons Rosenborg Danablu om året, eller 80 procent af det samlede danske forbrug af Danablu. Og på eksportfronten oplevede vi det forbavsende, at Rosenborg Danablu nu i tonsvis eksporteres til Roquefort-ostens hjemland, Frankrig.

Det lyder som et eventyr. Det er det også – og samtidig virkelighed.

Roquefort-ostens pionerer har endnu ikke fået deres monument. Det har derimod Camembert-ostens skaber, Madame Marie Harek fra byen Camembert i Normandiet. Hun blev hyldet af Napoleon og en statue af hende er rejst i Camembert, bekostet af den franske republik.

## *Mor Else*

I den snævre kreds blev Marius og Else kaldt greven og grevinden af Roquefort.

Engang, da Else Boel var til et stort selskab med mange „fine navne“, lod hun sig efter præsentationen af diverse herrer og damer introducere som „Hertuginde af Roquefort“. Mellem sine mange store menneskelige kvaliteter er mors specielle sans for humor.

Hun er en høj statelig kvinde, nu på vej mod 95. Stærk på sin egen milde måde. Hun har været min far en enestående livsledsager. Jeg har svært ved at forestille mig en anden kvindetype, der på samme måde kunne have stået ved hans side, levet op til hans krævende livsstil og været medopbygger af en mejerivirksomhed af usædvanligt omfang.

Far stod ganske vist for ostefabrikationen og selve mejeridriften, men mor var ham en betydelig hjælp ved gårdens drift – også selv om der var en forvalter til at tage sig af den. Far havde jo ingen landbrugs-





*Min uforlignelige mor.*

uddannelse, men mor voksede op i et landbrugsmiljø og havde derfor et nært kendskab til gårddrift.

Så for øvrigt måtte hun tage sig af alle de mange problemer, der dukkede op, når far var på rejserne for at afsætte sine oste. I begyndelsen af deres ægteskab hjalp hun også med at sælge ostene. Hun fik sin handelsdebut i Vejle, men rejste for resten over det meste af landet. Når den slagfærdige Else Boel kom, vidste man, at hun nødtigt gik igen uden at have fået en ordre.

Mor Else er en af de stærkeste kvindeskikkelser, jeg har mødt i mit lange liv. Stærk i bogstaveligste forstand. Da hun for 68 år siden fødte min bror Hans, måtte hun have fjernet den ene nyre hos professor Thorkild Rovsing på Rigshospitalet i København. Siden fødte hun yderligere fire børn ... og er altså nu på vej til de 95 år.

Så sig ikke, at det har været et problem at klare sig med én nyre.

Stærk var hun også på anden måde. Det har været mor Else, der lagde vore familietraditioner, og det var hende, der fik begge sine brødre, morbror Poul og morbror Hans, knyttet til Marslev-virksomheden, da de var blevet agronomer.

Morbror Poul var bestyrer på Christiansminde og senere forpagter på Skafføgård ved Mørke og Torstedlund ved Rebild i mange år. Han døde for nogle år siden. Ham holdt vi også meget af.

Morbror Hans var bogholder for Marslev mejeriet, indtil han drog udenlands. Først arbejdede han i mange år for regeringen i Columbia med forædling af sukkerrør til fremstilling af sukker – et arbejde, for hvilket han blev højt dekoreret. Under sidste verdenskrig arbejdede onkel Hans for USA i Brasilien for at finde gummitræer, bl.a. langs Amazon-floden.

Han boede i flere år på en beboelseskano på Amazon-floden og redede sig noget malaria og andet stads. Men de er også lavet af godt stof, de, der kommer fra Gram Sørensen-slægten. Hans Gram Sørensen blev senere leder af en enorm sukkerplantage på Cuba – det var i Batista's tid. Den var så stor som Sjælland. Engang da min bror Poul og jeg besøgte ham – det har været i begyndelsen af 1950'erne – udtrykte jeg min forbavselse over, at han ikke havde en flyvemaskine, så han fra luften kunne tage kontrolture over sit enorme ansvarsområde.

Da jeg kom igen nogle år senere, hentede han mig i Havanna i sin egen maskine, en Piper Cub. Han havde taget flyvercertifikat i Miami og selv fløjet sin nyindkøbte maskine til Cuba. Det var en helt pæn strækning over åbent hav.



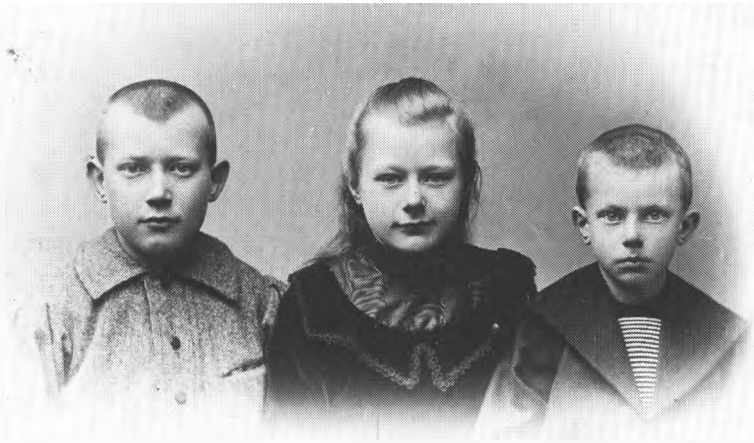
Han har bevaret sit flyvercertifikat til langt op i 70'erne. Nu er han på vej til 89, bor i Miami. Han er konsulent ved en sukkerplantage i Columbia. Ikke tale om, at han drømmer om at trække sig tilbage.

## *Hans Peter Gram Sørensens „Blå Bog“*

Hans Peter Gram Sørensen, født 9. april 1895 i Hundslund. – 1915 aftjent værnepligt ved livgarden. – 1919–20 udvidet kursus under professor Westermann i planteernæring og jordbundsanalyser. – 1921–22 konsulent i regnskabsføring for Aarhus Amts landøkonomiske selskab, samtidig lærer på Vejlbj Landbrugsskole i kemi, fysik og landopmåling. – 1923–24 Chemist, Raymond Sugar Factory, Alberta, Canada. – 1925–26 Chief chemist, Central Espana, Cuba. – 1936–38 Con-



*Morbror Hans og mor i Hundslund i de unge år.*



*Mor og hendes to brødre, Poul og Hans, i Hundslund.*

sultant agronomist, Ingenio Manvelito, Columbia. – 1939–44 Senior agronomist, Rubber Plant Investigations Bureau of Plant Industry, Beltsville, Maryland med arbejdsområde i den tropiske del af Amerika. – 1950–60 Consultant agronomist ved American Sugar Refining Company i New York med arbejdssted i Centrals Jaronu og Cunaqua, Cuba. – 1961–65 Consultant agronomist ved Okeelanta og Talisman Sugar Corporation i Florida, USA. – 1966–69 Consultant agronomist ved Rainbow Manufacturing Company, Fitzgerald, Georgia, USA, speciale vandingsanlæg i den tropiske del af Amerika. – 1970 og fortsat Consultant agronomist ved forskellige sukkermøller i den tropiske del af Amerika.

Dekorationer: Cruz de Boyaca, Columbia, Sydamerika.

Jeg mindes fra drengeårene, hvordan min bror Hans og jeg havde været på æbleskud. Vi gik hen til morbror Poul og spurgte, om vi ikke godt kunne få dem byttet til et stykke chokolade. Så tryllede han for os med tre æbler på et bord, flyttede dem lynhurtigt omkring, og pludselig lå der chokolade istedet! Det er mærkeligt, som små barndomsoplevelser prenter sig ind i ens bevidsthed.

Far og mor mødte hinanden på Rønbjerg Mejeri omkring 1910. Mor



*Morbror Hans ved sin maskine i Florida.*

var i huset. Det var jo almindeligt dengang, at de unge blev sendt ud omkring for at lære noget andet og mere end de hjemlige tiltag. Far var 27 og mor 19, da de traf hinanden. Så gifter de sig i 1911 i Hundslund Kirke og flytter så kort efter op til Vendsyssel, hvor far jo fik muligheden for at købe Bolle Mejeri. Jeg har et postkort af mejeriet fra den tid. På bagsiden har mor skrevet til sin mor:

„Du kan vel ikke få Mine til at sy 2-3 underliv. Jeg trænger så hårdt. Jeg har kuns et eneste, og jeg kan ikke godt undvære dem. Jeg er ved at strikke fødder i alle Marius’ strømper, ellers kunne jeg nok selv have syet dem. Jeg har nylig syet nyt forklæde til mig selv og ny skjorte til Marius. Der er altid nok at gøre. Kommer I snart herop? Kærlig hilsen Else.“ Og som en efterskrift: „Hvad koster grisene dernede?“

Kort efter at jeg var kommet til verden, den 10. september 1913, begyndte min far at forhandle om at bytte mejeriet i Bolle med mejeriet i Marslev. Det var en vendelbo, der længtes så græsseligt hjem, der sad ovre på Marslev mejeriet. Så ved første verdenskrigs udbrud flyttede vi til Fyn. Far har fortalt mig, at han foretog byttet, fordi Marslev ligger så centralt for handel med både Jylland, Sjælland og Lolland-Falster.

Alt det kan jeg naturligvis ikke huske nogetsomhelst om – det er overleveret mig gennem snak med forældrene.

Der findes mennesker, som kan huske meget langt tilbage i deres liv – helt til den tid, hvor de begyndte at blive bevidste. Jeg kan som noget af det første huske, at vi skulle have kopper. Jeg hylede af skræk, og min bror Hans krøb ned under lægens bord. Mor trøstede os så godt hun kunne. Hun fik os overbevist om, at vor sidste time ikke var kommet, men jeg husker endnu i denne stund, hvordan det stads kløede og sved allerede dagen efter.

Mor stod som den centrale kraft i hele familiemønstret. Hun førte traditionerne fra sit barndomshjem videre på Fyn. Føjede de Boelske traditioner til mosaikken, som blev stor og mangeartet. Et utroligt energibundt har hun altid været. Det opdagede jeg efterhånden som jeg voksede til. Børnetøjet hos os gik i arv mellem mine søskende. Vore dage og festlige stunder blev styret af mor, som nok var den, der satte det stærke præg på os.

Jeg husker julearrangementerne på Kristiansminde. De varede flere dage. Det begyndte lille juleaften, hvor vi hængte strømperne op til nissen, fortsatte Juleaften og igen juledag, hvor vi alle sammen tog til kirke, og så den festlige anden juledag, hvor min fars gode ven, tegneren, kunstneren og grossererens Axel Kølle fra Odense kom.

Og så den sælsomme „tavse dansker“. Man kaldte ham kun „harmonikamanden“ i Odense. Han sagde aldrig et ord, spillede bare på sin harmonika til vor julefest og drog så af igen. Der gik et år, før vi oplevede ham på ny.

Vi så og hørte på ham med en mærkelig indeklemt spænding. Det var nemlig blevet fortalt os, at han havde væddet med en eller anden om, at han ikke ville sige et ord, før den første verdenskrig var slut. Han havde åbenbart ikke regnet med, at den skulle vare fire år. Derfor blev navnet „den tavse dansker“ hængt på ham. Han stod som en gåde for os børn, der prøvede at lytte os til hans stemme, når han sagde „tak for i dag“.

Vi taler nu om 1926, hvor vi var flyttet fra „Kristiansminde“ til „Østergaard“, og jeg havde forladt landsbyskolen i Åsum og var kommet på Hørlyckes skole i Odense sammen med min bror Hans, der er to år yngre end jeg.

Jeg var på det tidspunkt allerede så småt begyndt efter skoletid at tage med far på mejeriet i Marslev. Det var navnlig om søndagene, han tog mig med i Giggen. Første gang jeg var med ham, var jeg 6-7 år. Jeg





Familiens nære ven, kunstneren, grosserer Axel Kølle fra Odense, var ofte på Østergaard. Han tegnede alle vore mærkater og vore varemærker. Axel Kølle, en vældig spasmager, ses her som „ølmand“, ved siden af min bror Jeppe, far og bror Hans.



stavrede rundt, mens han forrettede sine gøremål.

Da jeg som syvårig fik lov at hjælpe lidt til, blev jeg ivrigt optaget af sceneriet, snusede til de nye oste, lyttede til rækkerne af ramlende mælkeunger, de raslende remskiver, som trak centrifugerne og kiggede ind i hans spændende laboratorium med tørreskab, kolber og forunderlige indretninger. Normalt var hans laboratorium en lukket verden. Kun undtagelsesvis fik andre lov at betræde hans forsøgsverden.

Vi blev alle seks konfirmeret i St. Knuds Kirke i Odense hos kaldskapellan, Hans Øllgaard, der senere blev biskop over Fyns Stift, medlem af Danmarks Frihedsråd og formand for Frihedsfondens Odense afdeling. Han var jævnlig gæst i vort hjem.

Blandt andre spændende gæster på „Østergaard“ var den store oste-grosserer Peter Jensen fra København og hans søn Knud W. Jensen, der skabte Louisiana ved Humlebæk. Knud og jeg legede ofte sammen som drenge. Om sommeren besøgte vi familien i deres hjem i Vedbæk. Peter Jensen havde sin store ostevirksomhed i Hestemøllestræde i København. Han var en af fars største kunder. Senere blev han min største kunde, og vi havde jævnligt en handelsfrokost i den populære restaurant „Kronborg“, der lå på hjørnet af Hestemøllestræde. Den var stamcafé for et bredt udsnit af det københavnske forretningsliv.

## *En bristet drøm*

Mor var musisk, hun kunne digte, spille og synge. Hun havde sådan håbet, at jeg ville lære at spille klaver, men det lå ikke rigtig for mig. Men en gang op mod jul havde jeg fået lært en smule hos Valborg Kølle, søster til Axel Kølle, inde i Odense. Hun havde systue og gav klaverundervisning. Jeg nåede at få lært „Det kimer nu“. Mor var temmelig forbløffet, da jeg satte mig til klaveret og spillede en julesalme. Det blev aldrig til mere.

Det var det eneste, jeg fik lært, og det slog nok hendes drøm i stykker om, at der nu var en vordende virtuos på vej i familien.

## *Sparsommelighedens dyder*

Jeg har allerede nævnt min fars særprægede sparsommelige indstilling. Han havde engang købt en barbersaks, altså en af dem, man klip-

per tæt med. Han begyndte at klippe mig, øjensynlig blev det i etager, for min mor protesterede kraftigt. Hvorefter han klippede mig skaldet over hele hovedet. Jeg græd mine vemodige tårer. Men han havde sparet en klipning til 50 øre.

Men vidtskuende var han, og en dygtig forretningsmand. Han fik startet sin første osteeksport via familieband. Hans kusine var gift med L. Nielsen Ladefoged i London. På den måde kom han ind på det engelske marked. Selv tog han til Tyskland, Polen, Czekoslovakiet, Østrig og Italien for at sælge sine oste. Men han holdt ikke af de meget lange rejser. Når der var gået en ugestid ville han hjem igen. Imens havde mor travlt med hus og virksomhed. Ikke nok med det, hun skulle også passe de får, der gik i haven og „klippede“ græsset. Det var et af fars påfund, så kunne man jo spare en græsslåmaskine og arbejdskraft.

Helt almindelig var han ikke.

Men det blev for øvrigt markeret temmelig kraftigt, da han som den første dansker blev nævnt i „The World Atlas of Cheese“, hvor man på side 50 kan læse:

„En dansk osteproducent ved navn Marius Boel indså, at skimmel-dannelse i ost ligner den, der gror på muggent brød, og blev således skaber af en brødsimmelkultur i en fed ost, produceret af homogeniseret mælk. Således opfandt han Danablu-osten, og ser man på den enorme succes, osten har fået verden over, fortjener han afgjort en statue til sin ære.“

Jeg kan aldrig blive træt af at tale om min mor, fordi hendes enestående personlighed bliver mere og mere lysende klar for mig efterhånden som årenes gang har båret vidner om, hvor stor hun har været i arbejdet, i glæden og i sorgerne – og i prøvelsernes grimme stunder.

Jeg har bevaret hendes dejlige manuskript fra den versificerede tale, hun holdt, da vi i 1961 indviede Boels Gaard i Nyhavn 20.

Jeg ser hende for mig, høj og statelig, stillende sig op i døråbningen mellem de tre stuer, hvor vi havde samlet en stor kreds af venner og familie til fest.

Det var i de stuer, H. C. Andersen havde boet.

Med klangstærk røst læste min da 82-årige mor denne hilsen til huset:

„Jeg er huset Nyhavn 20 – det er ganske vist!



Nyhavn 20.

Jeg er endda et fint hus! – Inden for mine mure har der boet en klog og verdensberømt mand. Han skrev eventyr om fyrstøj, flipper og strygejern, laser og pjalter – og meget mere. Børn græd og voksne med, når de læste „Historien om en Moder“. Jo, her er sket store ting!

I flere år har jeg stået hen i ubemærkedhed, men nu drages jeg atter frem i lyset og øjne rettes mod mig. Har I hørt, hvad der er sket? Har I set, hvad der foregår i Nyhavn 20? Sådan snakkes der.

Ja, der sker store ting – et bysbarn af den store digter har købt mig og givet mig en make-up, så jeg igen er fin og fornem. For resten er jeg slet ikke et hus mere. Jeg er udnævnt til gård. Det er finere. Jeg har altid været klar over min gode bonitet, men jeg taler ikke om det. Dog er jeg glad over, at Esper Boel fik øje på mig og drog mig frem i lyset, så jeg igen kunne være med til at kaste glans over Danmarks navn.

Tak Esper Boel! –

Hvor kommer for resten alle disse mennesker fra, der er stimlet sammen her i dag? Jeg har hørt om, at jeg skal indvies. Jeg ved ikke, hvad det betyder – vi får se! Men én ting er ganske vist.

Velkommen skal I alle være af huset Nyhavn 20, fra dags dato BOELS GAARD!“

Bagefter var der en eller anden, der sagde til mig, at det var som at se og opleve en af de store kvindeskikkelser i en af Selma Lagerlöfs slægtsromaner. Hvor må du være stolt, Esper.

– Nå, svarede jeg hviskende, taknemmelig ...

Der må jo trods alt være noget vendelbo i mig. Vi deroppe nordenfjords fra holder ikke af pral.

Men måske har jeg alligevel taget nogen skade på min sjæl efter 30 års fynsk tilværelse, og næsten 41 som falstring. Mon ikke jeg i dag trods alt har størst tilhørsforhold til Falster og Lolland. Det siges, at min stemmeføring er hentet midtvejs mellem Marslev og Nørre Alslev.

Mor har en kontant og håndfast indstilling til hverdagen, men samtidig et blødt lyrisk gemyt. Der er en slægtsarv i disse anlæg. Musik er der i hendes familie. Hendes fætter, Anker Sørensen, var kapelmester i Kolding, før han kom til Hotel Hafnia i København, hvor han spillede i mere end 30 år. Anker og Sindal hed den duo, som blev meget populær hos københavnernes. Sindal spillede piano, Anker Sørensen violin. Anker Sørensen, som er over 80, har nu sit otium i Odder. Han har været nede og besøge os. Og vi har været hos ham i Odder.

Den gang han spillede på „Hafnia“ kom jeg ofte derind med kunder. Mit drengesind løb af med mig, når jeg hørte han indkasserede store bifald, og jeg udrød, bestemt ikke uden stolthed: „Det er min onkel.“

Familien Sørensen havde andre musikalske medlemmer. Ankers søster, Olga, spillede til baller i forsamlingshusene, og hans søster Anne gav musikundervisning.

Det var i det hele taget ikke nogen helt almindelig familie.

Morfars bror ejede Torup Mølle. En forårsdag væddede han med en nabo om, at han turde lade sig svinge rundt på de udspændte sejl. Med hovedet nedad lod han sig spænde fast på møllevingen og tog hele turen rundt – og indkasserede.

Når jeg prøver at analysere slægtsbilledet, er det ikke kun enere, jeg møder, men også aldersudtryk for særligt indbyggede kræfter. Far

blev 97, mor er på vej til 95. Bedsteforældrene blev gamle. Onklerne er kommet højt til års, så hvis det er rigtigt, hvad en lun læge engang sagde: Man skal altid sørge for at skaffe sig forfædre, der bliver gamle, så skulle jeg jo i hvert fald være halvgarderet.

Rent umiddelbart føler jeg ikke, at der er særlige fysiske arvemæssige fordele i at komme fra en slægt, hvor mange er blevet og bliver meget gamle.

Derimod har jeg den opfattelse, at det er en fordel at være førstefødte, altså at være født af unge forældre.

Det kan måske forekomme at være konflikterende tænkning, når jeg har følt, at de sidste i børneflokkene har haft det bedre og lettere end de første, men min konklusion er, at jeg i hvert fald ikke har taget skade af, at jeg havde det hårdt i de helt unge år. Også i læreårene på de forskellige mejerier.

Arbejdet kom altid først. Mit liv er i og for sig formet efter begrebet flidens evangelium, ikke som noget unaturligt, men efterhånden med den indbyggede arbejdsglædes gode resultater.

Jeg blev konfirmeret i 1927 – det år, hvor Charles Lindbergh udførte sin fantastiske flyvebedrift at krydse Atlanten i sin „Spirit of St. Louis“, den lille enmotors maskine, som bragte ham fra Amerika til Paris på 33 timer. Det var året efter, militærflyveren, løjtnant Ludvig Bjarkov, blev alle danske drenges helt, da han med sine modige forsøg med kaptajn Botveds gamle Fokker maskine fra Tokyo-flyvningen fik vingerne til at løse sig i et dyk over Kalveboderne og selv i sidste sekund slap ud i faldskærm. Jeg så ham for ikke så længe siden, 92 år gammel, still going strong. På et følsomt drengesind gjorde flyverheltene så stærke indtryk, at de aldrig forlod min bevidsthed, men nok var den indirekte årsag til, at jeg selv senere blev bjergtaget af flyvning.

Men der var andet at tænke på for en 14-årig, som allerede havde givet sine forældre en overbevisende holdning til fremtiden. Jeg forklarede dem, at jeg ikke var bogens type, men den praktisk anlagte, og at jeg foretrak at komme i lære som mejerist, så jeg kunne følge i fars fodspor.

På det tidspunkt var der kommet vældigt skub i salget af Roquefortosten, som den jo dengang stadig hed i Marslev udgaven. Der var nemlig sket det, at England havde udstedt forbud mod indførsel af den italienske Gorgonzola, og det hjalp naturligvis afsætningen af fars oste i England. Forbudet hængte sammen med Mussolinis indmarch i Etiopien.



Der var også kommet godt gang i afsætningen på hjemmemarkedet. Og så altså de nærmere eksportmarkeder som Tyskland, Polen og Czechoslovakiet. Senere blev også Sverige et stort afsætningsområde for vore forskellige ostesorter. Vore varemærker er, som før nævnt, alle tegnet af fars nære ven, Axel Kølle, som før øvrigt døde i 1965. Hans tegninger af varemærker følger vore produkter den dag i dag verden over.

## *Hvordan man laver ost!*

Fars gode rådgiver, professor dr. phil. Sigurd Orla-Jensen fra Den Polytekniske Lærestalt, skrev for mere end et halvt århundrede siden en populær forklaring på osteproduktion. Den er i princippet gyldig den dag i dag, blot med den forskel, at den moderne teknik nu har præget fremstillingsprocesserne.

Ost er kendt som et værdifuldt næringsmiddel helt fra oldtiden. Meget kort sagt består ost af mælkens æggehvidestof (protein), fedt og vand, samt af medfølgende vitaminer og mineraler. Ostens udvindelse fra mælk foregår – ligeledes meget kort sagt – ved, at mælkens kasein (et æggehvidestof) udfældes, enten ved syrning af mælken eller ved tilsætning af osteløbe. Ved udfældningen danner kaseinet et „netværk“ i mælken, og det giver sig udslag i, at mælken koagulerer. Det dannede koagel behandles på forskellig vis; skæres i stykker, omrøres, opvarmes, etc. Dog altid med det resultat, at koaglet trækker sig sammen til den såkaldte *ostemasse* under udskillelse af valle.

Det ved koaguleringen dannede „netværk“ af kasein omhyller mælkens fedt, som således for størstedelens vedkommende forbliver i den dannede ostemasse. Mælkens indhold af lactose (sukker), andet æggehvidestof end kasein samt salt og vandopløselige vitaminer, derimod, forbliver i mælkens vandige fase, og en større del heraf overgår til vallen.

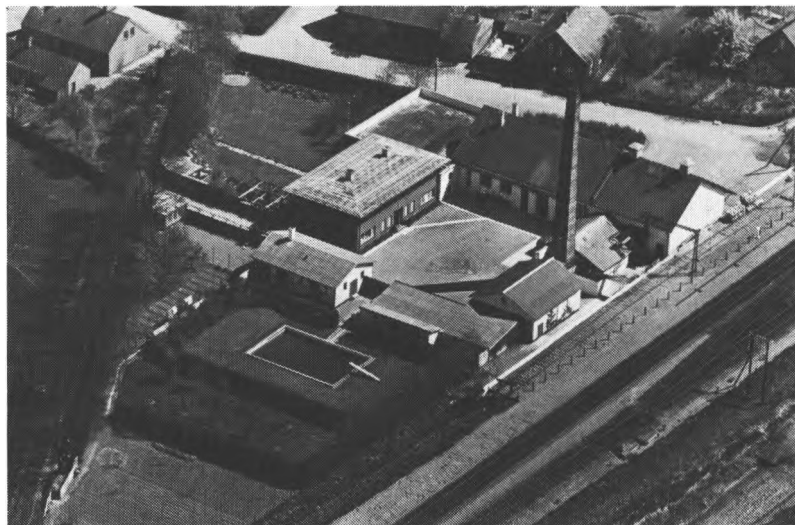
Den ældste metode til ostning – syrning af mælken – anvendes endnu, ligesom til „oplagt“ mælk eller „skæreost“ ved fremstilling af surmælksoste som Appetitost, Knapost og grøn Alpeost. Syrningen bringes til veje ved podning af mælken med mælkesyre-dannende bakterier. Den dannede ostemasse gennemgår ved hjælp af en anden indpodet bakteriekultur yderligere en smørsyregæring på tønder, før den formales med salt og formes i små koniske forme og tørres. Ostemassen



*Ostekælderen på Lundby efter udvidelsen.*



*Marslev Mejeri set fra luften.  
Her fødtes storproduktionen af Danablu.*



*Det nærliggende Marslev Stationsmejeri, som kom til, da produktionen tog fart.*

til disse oste laves af skummet mælk. Alpeostens grønne farve skyldes iblanding i ostemassen af en kløverart i pulverform.

De almindeligste osteposorter i dag er dog alle „løbeoste“. Osteløbe har været kendt fra oldtiden, ganske vist ikke i ren form som i dag, men er dengang som nu dog et udtræk fra kalvemaver. „Løbeoste“ fremstilles på forskellig måde, men i princippet dog nogenlunde ens: Koagulering af mælken ved tilsætning af osteløbe og henstand i ca. en halv time ved 30° C.

Koaglet skæres derefter i små terninger (ostekorn), som ved omrøring og eftervarmning trækker sig sammen. Jo længere der røres og jo stærkere der eftervarmes, desto mere valle afgives og desto tørrere bliver ostemassen/kornene.

Stærkt eftervarmede oste er dansk Schweizer, Emmentaler, Gruyère og Parmesanost, som eftervarmes fra 45 til 57 grader, mens hollandske osteposorter som Gouda og Ejdams, og engelske typer som Cheddar, Chester og Derbyost, sjældent eftervarmes mere end over 35–38 grader celsius. Når ostemassen er rørt færdig, fyldes den i forme og presses ved jævnt stigende tryk, hvorved kornene klæber sammen, og den valle, der står imellem dem, presses ud.



1931 på Ryslinge Mejeri. Jeg er 18 år og maskinpasser. Derfor i blå overall.

De stærkt eftervarmede oste er i reglen stukne oste, det vil sige, at ostemassen forpresses i vallen og skæres ud i stykker, passende til osteformene.

De mindre eftervarmede oste er derimod som regel æltede oste, som fås ved, at man lader vallen løbe fuldstændig fra, før man ælter ostemassen færdig i ostekarret og sluttelig kommer dem i forme.

De æltede oste har ikke så tæt en masse, som de stukne oste. Stukne danske oste er f.eks. Samsø og Danbo, og æltede oste f.eks. Maribo. De kan betegnes som faste oste. I modsætning hertil findes bløde oste, som f.eks. hvidskimmeloste, der ikke eftervarmes og som ikke presses under deres formning i ostekopperne og som følgelig har et større indhold af valle. Endelig findes, som en mellemting mellem de faste og de bløde, f.eks. Danablu.

Efter ostens formning og saltning kommer modningen. De faktorer, der får osten til at modne, er foruden osteløben, forskellige bakterier og skimmelsvampe. For de faste ostes vedkommende er det særligt visse mælkesyrebakteriers enzymer, der virker opløsende på ostemassen og frembringer den ønskede smag. Mange forskellige betingelser har indflydelse på enzymernes aktivitet og dermed modningens for-



løb. Generelt kan siges, at i faste oste gives gode betingelser, men for en langsom proces, der varer op til 2–12 måneder. De bløde oste bliver derimod for sure til at enzymerne kan virke, og de modner derfor ikke før en del af syren er forbrændt af skimmelsvampe eller neutraliseret ved amoniakdannelse. Modningen sker derefter hurtigt og den foregår udefra og indefter. Alt efter om modningsfaktorerne er skimmelsvampe eller amoniakdannende bakterier, skelner man mellem skimmeloste som Brie og Camembert og smurte oste som Limburger. En mellemting mellem de faste og de bløde oste indtager som sagt de oste, der som Roquefort, Gorgonzola eller Stilton har skimmel i det indre.

Roquefort-osten tilsættes penicillium roqueforti i form af skimlet brødpulver under formningen, og for at den kan få tilstrækkelig luft til sin udvikling, gennemprikkes ostene med lange nåle. Samme fremgangsmåde er efterhånden også indført for Gorgonzola og Stilton. I Danmark laver vi en god Roquefort af komælk. Den ægte franske laves af fåremælk.

Af typiske danske oste kan nævnes dansk Schweizer, der er lidt mindre eftervarmet end Emmentaler, Christian den Niende Ost, der nærmest er en dansk Schweizer ost tilsat kommen. Den danske mejeriest, der nu i reglen laves ret mager, er nærmest en derbyost.

Af sødmælksostene forlanger man, at de skal have mindst 45 procent fedt i det samlede tørstof. For kontrollens skyld stemples skorpen med fedtindholdet 50-45-40-30-20-10 og skummetmælksost, med mejeriets løbenummer og med den uge, i hvilken osten er lavet.

En ny slags ost har man fået med de såkaldte smelteoste – de kendes under navnet Petit Gruyère.

## *Begyndelsen på et livseventyr*

Egentlig ville jeg gerne have været kok eller tjener. Jeg tror, det hængte sammen med oplevelserne hos direktør Lekven på Grand Hotel i Odense under Jysk Forenings store fester. Der var noget ved hele atmosfæren, der tiltalte mig. Også de formidable bakker med flot smørrebrød. Hver for sig små mesterværker. Og forbløffelsen over min far, der bestilte et fad med bart smurt brød og delte pålægget ud fra det flotte fad og ødelagde hele kokkens indsats.

Da jeg sagde til far og mor, at jeg gerne ville være kok eller tjener, rystede far på hovedet og sagde:



„Det er der ingen fremtid i min dreng. Du må hellere blive mejerist-elev og tage fat med det samme.“

Jeg nikkede bekræftende. Far havde en særdeles effektiv overtalelsesform. Men jeg kunne for øvrigt godt se, at der i hvert fald var fremtid i Marslev mejeriet, hvor osteproduktionen nu var ved at blive virkelig lukrativ.

Jeg flyttede som 14 årig fra mit hjem på „Østergaard“ over på mejeriet, hvor der fandtes et antal folkeværelser. Det var der, hvor det åbenbart kneb med at holde varmen om vinteren.

Jeg var med ét plantet i en ny tilværelse, som skulle vise sig at blive begyndelsen på et livseventyr.

## *Den lange bugtede vej*

Dengang var man i lære i fire år for at blive mejerist. Et år som prøve-elev på det første mejeri, derefter tre andre mejerier for at lære hele skalaen mælk, fløde, smør og ost, maskiner og regnskaber. I dag er det bare tre måneder på mejeri og så derefter et kursus. Men hele produktionsteknikken har jo også gennemgået en revolutionerende udvikling, som i dag forudsætter kendskab til den automatiserede teknik. Jeg mener dog, at de som i dag betegner sig mejerister og mejeriingeniører har for lidt praktisk forstudie.

Rent umiddelbart skulle man tro, at det ville være et handicap for mig som mejeriejerens søn at være på elevholdet. Men sådan oplevede jeg det slet ikke. Jeg gled på ganske naturlig måde ind i den daglige arbejdsrytme, og der blev bestemt ikke taget særlige hensyn til mig. Vi måtte op kl. 5 om morgenen og tage del i alt forefaldende arbejde, lige fra rengøring og til at vende oste. Det var hårdt arbejde at flytte de store osteposer, der hang i karrene for at dræne vallen fra. Af min alder var jeg nok stor og stærk, men alligevel var det nok lige hårdt nok for mig. Jeg fik min ryg ødelagt. Det mærker jeg den dag i dag i form af en diskusprolaps. Det var nok hovedsagelig, fordi jeg skulle fodre et par hundrede grise, som vi havde på mejeriet. De befandt sig i to etager. Jeg bar 100 kilo sække med malet byg op ad trappen til grisestalden på første sal. Mejeriets spildprodukt, vallen, blev pumpet direkte over til grisestaldene, men den malede byg skulle altså op på nakken. Arbejdsdagen var lang og uden mange pauser. Men lønnen var også fyrstelig. Jeg fik 10 kroner om måneden, plus kost og logi det første år.

Heldigvis var der ikke mere end godt fem kilometer hjem til „Østergaard“, så jeg cyklede over til familien et par gange i løbet af ugen.

Efter et år som det, man kalder prøvelærling på Marslev, skaffede far mig til Højby Mejeri ved Odense. Min bror Hans var på det tidspunkt kommet i lære som landvæsenselev på Truelsholm lige i nærheden.

Vi mødtes somme tider efter fyraften bag laden. Derfra kunne vi se træerne hjemme på „Østergaard“. Vi var ikke meget for at indrømme det, men vi havde en lille smule hjemme.

På Højby kom jeg i smørproduktionen et år, og derefter gik turen til Nordfalster. Det var min bedstefar oppe i Hundslund ved Horsens, gårdejer Søren Sørensen, som gennem sin bestyrelsesgerning i Andelsmejeriet havde lært en meget dygtig mejeribestyrer, Ole Nielsen, at kende. Denne var nu bestyrer på mejeriet „Nutiden“ ved Nørre Alslev.

Der fik jeg plads i smør- og maskinlinien og også i regnskabsafdelingen. Jeg var 17 år, da jeg kom til Gunslev mejeri, „Nutiden“, og 18 da jeg rejste. Jeg var kommet op ad rangstigen. Nu havde jeg 40 kroner om måneden plus kost og logi.

Jeg lærte meget det år på Falster. Det var også en værdifuld modningsproces, jeg gennemgik det år. Min selvstændighed og uafhængighed blev stærkt udviklet. Man lærte at stå på egne ben og helt stole på egne kræfter og evner. Det endte med, at jeg omkring min 18 års fødselsdag tog kørekort. Jeg var med ét blevet voksen. Men i underbevidstheden lurede stadig en vis hjemve. Jeg havde kun været på Fyn to gange i løbet af det år.

## *Hjemveens kvaler*

Det med hjemveen pinte for resten alle os søskende. Vi var nært tiltrukne af familiemønstret. Jeg ved, at bror Hans længtes hjem, mens han arbejdede på Truelsholm, og Jeppe havde det helt forfærdeligt, da han kom i manufaktur-lære, først i Odense og senere i Glostrup. Mor måtte et par gange tage over til ham for at berolige ham.

Henning, der også kom i mejerilære, havde det knapt så slemt, men Poul Erik, som var kommet i isenkram, først i Odense og senere i Nyborg, havde også en snert af hjemlængslen.

Da jeg kom til Gunslev på Nordfalster, var det på cyklen med mine ejendele på bagagebæreren, og da jeg skulle forlade Falster, var det også

på cyklen tilbage til Fyn, men denne gang stod far i Nyborg sammen med Poul Erik og ventede mig. Cyklen blev spændt bag på bilen, og vi kørte ud til Ryslinge Mejeri til mejeribestyrer Axel Sørensen.

## *Det store vendepunkt*

Det skulle senere vise sig, at Ryslingeperioden blev det store personlige vendepunkt i mit liv. Axel og Kathrine Sørensen havde nemlig en yndig datter, Olga Johanne. Vi blev ret hurtigt interesserede i hinanden, men desværre var vi kun en kort tid sammen, før hun rejste til Odense og kom i huset hos en familie, hvor konen gav spilleundervisning mod afkortning i lønnen.

Olga var meget dygtig til at spille klaver. Hun havde fået et klaver som 12 årig af sin far.

De par måneder, vi var sammen på Ryslinge Mejeri, skulle hun som sædvanlig tænde op i komfuret om morgenen og kom derfor over i mejeriet ved kedlen for at hente gløder til optændingen. Jeg var mellem meget andet også fyrbøder, og hun bad mig om, jeg ikke nok ville bære gløderne over for hende. Det må have været en slags kvindeliste. Før jeg kom, havde hun jo nok selv kunnet hente dem.

Vi fandt hurtigt ud af, at vi kunne lide hinanden.

Da hun flyttede til Odense, skrev vi sammen. Jeg tror nok forældrene så småt var ved at finde ud af, hvordan tingene stod mellem os.

Mejeribestyrer Axel Sørensen var en meget dygtig mand. Han havde ry for at lave den bedste Samsø ost i Danmark, og han var afholdt i kollegakredse, formand for Svendborg Amts Mejeriforening.

Kathrine Sørensen var et elskeligt menneske. Hun var gammel mejerske. Hun strikkede alle mine strømper til mig efter jeg forlod Ryslinge. Det var min far, der havde fundet lærepladsen på Ryslinge Mejeri til mig. Han havde særdeles god kontakt til Axel Sørensen.

Da læreåret var omme, kom jeg til den fynske handelsdagskole. Det var i 1934. Mens jeg læste der, boede jeg hjemme på „Østergaard“ og så Olga jævnligt på hendes fridage.

Mens jeg gik på handelsskole kneb det med lommepege, men også her var jeg heldig. Jeg havde en ven, som var repræsentant hos Falcks Redningskorps. Sammen med ham solgte jeg abonnementer ved færgen i Nyborg – det gav en god ekstraskilling.

Otte måneder gik jeg på handelsdagskolen for at få lidt af den ballast,

som jeg ikke var indstillet på at skaffe lige efter konfirmationen. Det var handel og sprog, fortrinsvis engelsk, regnskabsteknik og meget andet.

På min uddannelsesvej havde jeg efterhånden fået et ganske klart billede af, hvor dygtig og fremskuende min far egentlig var.

Marslev mejeriet var i blomstring, produktionen voksede og voksede. Det var temmeligt indlysende, at far kunne andet og mere end de fleste.

Efter handelsdagsskolen blev jeg sendt på studieophold i England. Jeg kom på et bymejeri i Birmingham, hvor produktionen udelukkende var flaskemælk. Jeg var der et halvt år og lærte meget, ikke mindst sproget og at omgås forretningsforbindelser.

Til Birmingham, hvor jeg for mit arbejde på mejeriet fik kost og logi, men ingen løn, fik jeg fra far jævnligt sendt en kasse danablu, som jeg så kunne sælge.

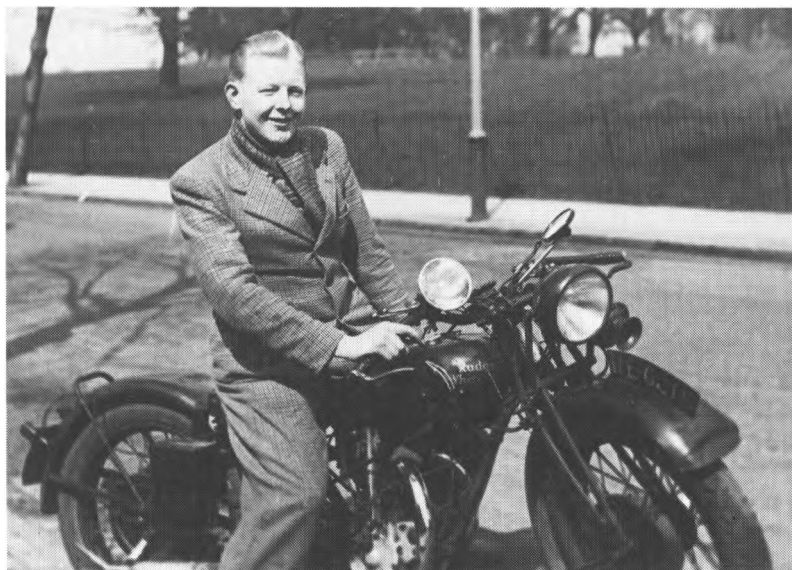
I byens udkant var der en pub, jeg besøgte sammen med vennerne hver søndag, når den åbnede kl. 12. Der fik jeg af kroejeren lov til at sælge ost fra en lille bod, hvor jeg med kniv og ostebue portionerede og solgte osten til søndagsgæsterne. Det gik fint. Jeg fik efterhånden en god kundekreds og skaffede mig derved den nødvendige kapital til ekstraudgifter, bl. a. til en gammel motorcykel – en BSA til 40 £. Den var gammel, men den kunne da klare rejsen til Danmark, da jeg vendte hjem for at aftjene min værnepligt som fodtude i Odense.

I Birmingham fik jeg en ven for livet, Charles Evans. Han var litograf – er nu pensioneret. Vi mødes jævnligt, og han blev da også gudfar til vor søn, Axel, og jeg til hans søn, Simon.

Mejerifirmaet i Birmingham, som hed VACADEN Milk Co., var også ved at indrette en kondensfabrik sammen med „The Canned Cream“ i Odense. Lederen af denne fabrik, ingeniør Koch Henriksen, var på samme tid i England i flere måneder for at sætte den nye fabrik i gang. Senere, efter at Koch Henriksen havde ledet „The Canned Cream“ i flere år, overtog han en stilling som direktør i De Danske mejeriers Fællesorganisation, hvorfra han nu er pensioneret.

VACADEN Milk Co. er i øvrigt nu fusioneret med Express Dairy, en anden stor mejerigruppe i England og en konkurrent til Unigate.

Den væsentligste del af mejeriindustrien i England er baseret på private selskaber, hovedsagelig i form af aktieselskaber, som køber mælken af Milk Marketing Board – mælkeproducenternes salgsorganisation.



*Ved afslutningen af uddannelsen i Birmingham købte jeg en brugt Rudge Whitworthmotorcykel og tog den med hjem. Den havde nær kostet mig førligheden, men jeg slap med en hjernerystelse. Motorcyklen blev repareret og solgt, lige før jeg skulle i militærtjenesten. Det var mit tredje uheld før voksenalderen. Som 8-årig var jeg styrtet ned gennem et høloft og havde fået hjernerystelse, som 12-årig blev jeg kastet af en remonte under sommerbesøg hos min bedstefar i Hundslund og kvæstede hoved og skulder. Var jeg en ulykkesfugl? Skæbnens videre forløb skulle fortælle resten af historien.*

Prisen på mælken afhænger af, hvad den bruges til, f.eks. koster mælk til konsum mest og til almindelig ost og mælkeprodukter mindst. Alle pengene lægges i en pulje, så landmændene får en gennemsnitspris.

Dengang var det utænkeligt i England, at man gik til selskab uden smoking eller endog kjole og hvidt. Jeg fik for 40 kroner syet en kjolejakke, som passede til smokingbukserne, så var det ydre i orden.

I maj 1934 kom jeg hjem. Det var det år, Michael Hansen fløj til Australien. Lige før jeg rejste til England, havde jeg fulgt en anden stor flyvebegivenhed. Det var eftersommeren 1933, da Charles Lindbergh sammen med sin kone Anne kom flyvende til Danmark via Grønland



for at undersøge fremtidsmulighederne for en rute fra USA over de arktiske egne til København. Det var Pan American Airways, der havde sendt ham ud på forskningsfærden i en énmotors Northrop med pontoner. Med denne storflyvning bekræftede min helt fra drengeårene, at han var en fremragende pilot og navigatør.

Kort efter jeg var vendt hjem i 1934, fik jeg militærindkaldelsen. Jeg skulle være „fodtusse“ i Odense, kom til 16. bataljons 3. kompagni under kaptajn Brian og kaptajnløjtnant Dinesen. Militærtjenesten passede min psyke. Jeg holdt jo selv af orden og disciplin. Den indstilling var podet ind i mig fra den dag, jeg begyndte at sanse ord og meninger.

I Odense, hvor jeg var soldat, havde jeg en ven, der var grosserer i chokolade. Hos ham købte jeg chokoladestænger til 20 øre og solgte dem derefter på kasernen til 25 øre. Når vi var på manøvre, f. eks. i Jylland, var der god gang i chokoladesalget. På den måde havde jeg trods beskeden løn som soldat en ret god likviditet.

Men der var noget andet ved militærtjenesten i Odense, som bragte mig fordele. Jeg var kommet nærmere til Olga. Vi havde korresponderet temmelig livligt, mens jeg var i England, og meget tydede på, at vor fælles følelsesindstilling var holdbar. Vi begyndte at se mere til hinanden, og omgivelserne var heller ikke længere i tvivl. I hvert fald ikke mødrene.

Da jeg fem måneder senere sluttede militærtjenesten, vendte jeg tilbage til Marslev. Jeg blev nu ostemejerist, røg et godt stykke op ad rangstigen og havde 200 kroner om måneden.

Jeg fik en lejlighed på mejeriet, som for øvrigt nu var blevet stærkt moderniseret. Lejligheden var i tre etager. Sådan set var boligen velegnet for en mejerist med familie. I kælderens var der spisestue og fadbud. I den høje stueetage var der to glimrende stuer og øverst oppe soveværelse, bad og pigeværelser.

## *Uden bryllupsrejse*

Vi blev enige om at gifte os, Olga og jeg. Det var et kort stykke tid efter, jeg var kommet godt i gang på mejeriet og var blevet forfremmet til ostemester. Vi indhentede vore familiers tilsagn, det var ikke svært, og brylluppet blev fastsat til 12. juli 1936 i Ryslinge kirke.

Det var for resten den sommer, hvor Lili Andersen svømmede over Storebælt på mindre end otte timer, og Jenny Kammersgaard svøm-



*Olga.*

mede fra Møn til Faxe Ladeplads på 13 timer, og så var der jo olympiske lege i Berlin, hvor Ragnhild Hveger fik sølvmedalje i 400 meter crawl, efter at have sat fire verdensrekoder i årets begyndelse. Og hvor den 12 årige Inge Sørensen fra Skovshoved vandt olympisk bronze i 200 meter brystsvømning. Det år, hvor Gunnar Nu Hansen slog igennem som den store radioreporter.

Selvfølgelig fulgte vi lidt med i begivenhederne, men det var nu ær-



*Efter vielsen i Ryslinge kirke samledes familie og venner til bryllupsfest på Ryslinge Mejeri. I forreste række ses fra højre Marius og Else Boel, de nygifte, min svigerfar Axel Sørensen og hans hustru Kathrine, der senere fulgte med os til Falster.*

lig talt mest vort eget, vi var optaget af. Vi stod overfor det vendepunkt i vort liv, hvor det ikke længere var „jeg og mit“, men „vi og vort“. Vi blev gift i Ryslinge kirke. Den lille fynske stationsby ved banen mellem Nyborg og Ringe var ikke ret stor, da jeg var der første gang. Der var vel ikke mere end omkring 500 indbyggere. Til gengæld var byen jo kendt for dens specielle kirkelige forhold både med frimenighed og valgmenighed. Alle kendte naturligvis Axel og Kathrine Sørensen og deres kønne datter Olga. Nogen kendte vel også mig fra det år, jeg havde været på Ryslinge Mejeri. Men den slags tænker man ikke så meget på, navnlig ikke hvis man var travlt optagne unge mennesker. Og det var vi. Jeg arbejdede på mejeriet i Marslev på bryllupsdagen lige til sidste øjeblik, så jeg i bilen kunne nå rettidigt til kirken. Men i forvirringen glemte jeg at skifte sokker, så da vi lå på knæ oppe ved alteret, udbrød min svigermor: „Ja, men gudfaderbevares, Esper har de hvide hjemmestrikkede sokker på ...“

Bryllupsmiddagen blev holdt på mejeriet. Vi var mange fra begge familier og en del gode venner.

Efter middagen kørte Olga og jeg tilbage til Marslev. Der var rejst æresport foran mejeriet. Men vi havde travlt. Allerede næste morgen kl. 5 var vi begge på arbejde. Jeg var i mejeriet, og Olga i gang med maden til folkene. Vi havde 10 på kost hver dag.

Der var ikke noget med bryllupsrejse. Det var der hverken tid eller råd til. Der skulle spares op til fremtiden. Olga havde to piger til at hjælpe sig, men det hele skulle styres. Og det kunne hun. Omkostningsniveauet skulle passes. Pigerne fik hver 30 kroner om måneden og fuld kost, og kosttilskuddet til folkeholdet var stadig 40 kroner om måneden for hver. Så der skulle passes på.

Ingen af os har været pakket ind i vat. Vi står begge to for samme hårde arbejde, som vore forældre havde gjort, da de var unge.

## Opbrud

Dagene blev hurtigt ens. Efter min mening alt for ens. Vi kom ikke rigtig nogen vegne. Gagen voksede ikke, og bankbogen heller ikke. Det var meget lidt, vi kunne lægge hen. Vi levede i Marslev-rytmen tre-fire år. Krigen kom, og Danmarks besættelse.

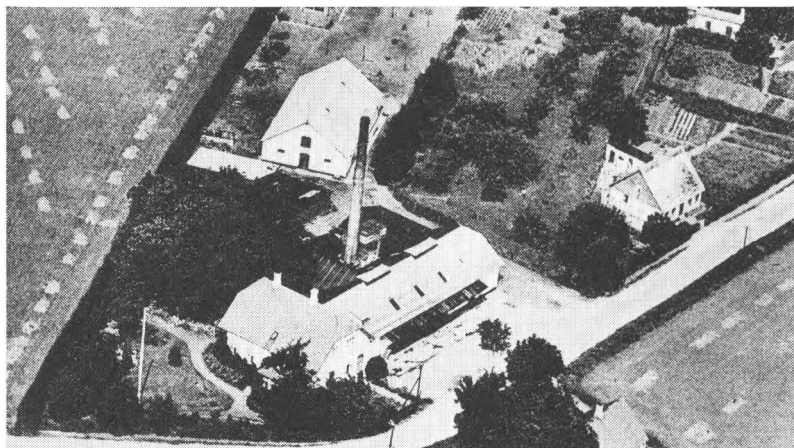
Svigerfar døde i 1940. Det betød en fuldstændig omvæltning for min svigermor. Når en mejeribestyrer dør, må enken som regel flytte hurtigst muligt for at give plads til efterfølgeren. Både svigermor og Olga var dybt rystede over Axel Sørensens død, men det var nødvendigt at komme til handling og finde en ny hverdag. Svigerfar havde en lille osteforretning „DANO“ på Hjallesevej i Odense. Den kunne svigermor fortsætte, så det gjaldt om at finde en fornuftig lejlighed til hende. Det lykkedes, men hun var offer for den dybe sorg, og efter den fulgte så ensomheden, som vi jo kun delvis kunne afbøde for hende.

Det var i den tid mine tanker og planer om at blive selvstændig og helt frigøre mig fra min far modnedes. Jeg satte Olga ind i min tænkning. Men hun var nu ikke alt for glad for mine fremtidsplaner. Hun befandt sig ganske godt i Marslev og kunne jævnlige være hos sin mor i Odense.

Far og jeg så ikke altid helt ens på tingene. Det kom til lidt diskussioner, men vi blev aldrig uvenner. Men det var ret indlysende for mig, at jeg ikke kom meget længere, end jeg var. Den ene dag var som den anden, den ene uge, den ene måned, det ene år som det andet.

En skønne dag sagde jeg til ham, at jeg gerne ville prøve at starte for





*Lundby Mejeri, som det så ud fra luften, da jeg købte det for 120.000 kroner i 1941. Billedet er taget af min senere flyvekammerat, afdøde Sylvest Jensen, Hillerød.*

mig selv. Forbavsende nok svarede han: „Det er da i orden.“

Jeg satte en annonce i Mejeritidende om et billigt mejeri. Det billigste tilbud var Lundby Mejeri ved Nørre Alslev på Falster. Det kunne jeg købe for 120.000 kroner med 20.000 ud. Jeg tog alene derover og kiggede på det. Olga var slet ikke glad for tanken for at sige det mildt. Men jeg syntes, at jeg så en chance, hvis mejeriet da ellers var nogenlunde. Mejeriejereren, der ville sælge, havde haft det i fire år, men han var ligesom ikke rigtig faldet til på egnen, sagde han. Derfor ville han sælge.

Det oprindelige Lundby Mejeri havde været bygget til selve Lundbygård, det var fra 1876. Men det 'nye' Lundby Mejeri, der lå for sig selv, var bygget omkring 1920. Der var paptag på, det trængte til tjære. Mejeriet i øvrigt trængte også til en ordentlig omgang, men alligevel forekom det mig, at der her lå en chance. Og så var der jo det, at jeg kendte forholdene på Nordfalster fra min tid på Gunslev Mejeri „Nutiden“. Jeg tror, det var medvirkende til min beslutning.

Far lånte mig 10.000 kroner. Selv havde jeg sparet resten af udbetalingen op, og jeg fik en kassekredit på 60.000 kroner i Lolland Falsters Industri- og Landbrugsbank. Far kautionerede.

For de 120.000 fik vi selve mejeriet og en udmærket bolig, som lå for



sig selv. Vi fik også maskiner, en lille lagerbeholdning og en gammel lastvogn med gasgenerator. Den kørte på en sæk brænde. Det vigtigste var, at der fulgte et halvt hundrede mælkeleverandører med overtagelsen.

Efterhånden fik jeg talt Olga ind for sagen. Jeg tror, det var en god ting, at hun fik sin mor med over på Falster. Men hvor de dog længtes tilbage til Fyn i begyndelsen. Det var en streng tid rent menneskeligt, men også fysisk.

## *Sliddets år*

Vi sled bravt i det, Olga og jeg. I begyndelsen kun en mejerist og en elev. Vi lavede først og fremmest Limburgeroste og Steppeost, som jeg solgte engros inde i København. Det var magre oste, 10 og 20 procent. Det var nemlig forbudt under besættelsen at fremstille de fede oste i større mængder.

Men vore anstrengelser gav resultat. Det første år var der 10.000 kroner til overs efter at vi havde betalt rente, afdrag og skatter. Det var, i betragtning af forholdene, ikke så ringe.

Efterhånden begyndte vi for alvor at få fodfæste. Vi fik også den direkte kontakt til egnens folk. Om eftermiddagen, når jeg var færdig på mejeriet, cyklede jeg rundt og hilste på vore forskellige leverandører af mælk for at de kunne se, hvad det var for en type, der havde overtaget Lundby.

Men jeg indrømmer, at der var tider, hvor det kneb. Jeg gik somme tider rundt i haven med en klump i halsen og tænkte, hvordan mon du nu klarer den. Selv om vi havde en kassekredit på 60.000 kroner, så vi hele tiden kunne betale mælkeleverandørerne, kunne vi ind i mellem komme i en beklemt situation, men det gik da. Det var faktisk af og til en kamp at skaffe ro i de økonomiske forhold, og jeg ville helst ikke gå til min far om yderligere bistand.

Det første år producerede vi 50 tons ost – omkring en ton om ugen. Det kan lyde af meget, når vi i dag tænker på, hvor få hænder vi var til produktionen ... men i dag er vi ikke ret mange timer om at producere 50 tons ost. Det fortæller lidt om udviklingen.

Jeg er tit blevet spurgt om, hvad der fik en 27 årig ung mand til, midt under Danmarks besættelse, at springe ud i det dybe vand med et initiativ, som selvfølgelig indebar en risiko. Der er mange ting, altså også



*Resultater fra champignon-dyrkningen i Lundby.*



1937 på Marslev. Jeg er blevet ostemester. Olga og jeg er fyldt med grænseløs glæde over vor søn Axel, en herlig gut.

rent personlige. Jeg har nok arvet trangen til at sætte noget i gang.

Stædigheden og ambitionerne er måske også arveanlæg, jeg ved det ikke. Det er bestemt ikke jagten efter penge. Men jeg holder af at se noget gro, se arbejdsresultater, og så har jeg den forestilling, at man skal kunne bevise, at det kan betale sig at arbejde.

I besættelsesårene drømte jeg om eksportvirksomhed, når grænserne engang atter blev åbne, og verden igen var fri. Men det varede længe, før drømmen blev til virkelighed. Først var det hårdt, virkelig hårdt. Også menneskeligt. Olga måtte trække med sin hjemve et par år. Hun arbejdede sig i virkeligheden ud af den. Sled i mejeriet med smørpakningen og med vores champignonfremstilling. Somme tider var jeg selv så træt, at jeg faldt i søvn hen over regnskaberne med hovedet på skrivebordet. Der var af krigssituationen sat grænser for, hvad vi kunne producere af ost. Der var jo restriktioner, som på mange forskellige måder greb ind i mejeribrug.

Derfor måtte vi se os om efter supplerende muligheder.



*Fylt med nagende hjemve sled og slæbte Olga i mejeriet i Lundby med vejning og pakning.*

Ovre på „Østergaard“ havde jeg set, hvordan man kunne masseproducere champignon i kompost. Med en hest pløjede vi et areal, som vi havde lejet i nærheden af mejeriet. Det blev pløjet op som til en roekulle. Så købte jeg lægterne på Vennerslund skovdistrikt. Der gik 32 kilometer lægter til vort projekt. Lægterne blev lagt op på skrå som til en tagrejsning. Der blev tømret tværlægter på, og lagt strå på. Vi købte hestegødning både på Vennerslund og andre steder og fik lov at hente grannåle ude i skovene, og af det lavede vi så kompost. Sporene til champignonproduktionen købte vi hos et frøfirma i København. Champignonerne voksede livligt, vi fik en meget stor produktion, som jeg solgte til konservesfabrikker eller på Grønttorvet i København. Der var jo brug for den slags ting i de år. Det første år gav 30.000 kroner.



## *Champignonens magi*

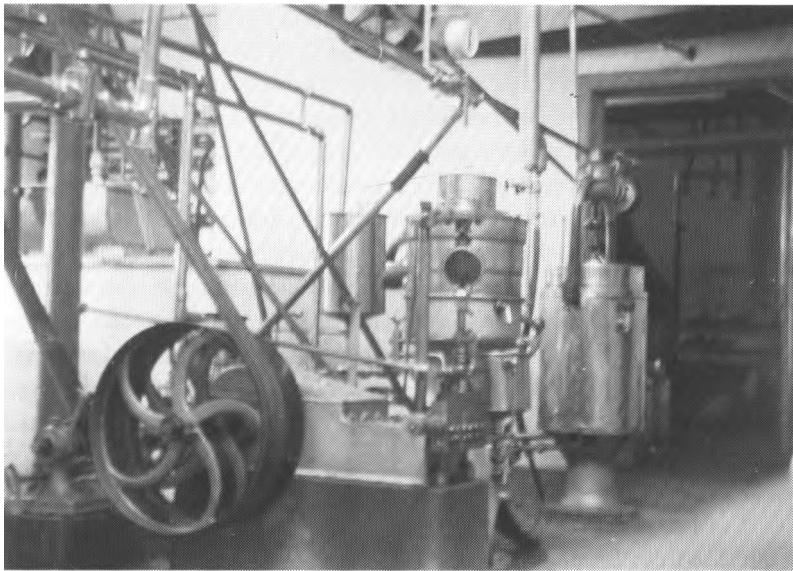
Dengang var champignon enten luksus eller hobby, altså forbrugermæssigt. Den industrielle produktion af dette herlige nydelsesmiddel var kun delvis kommet i gang.

Mange kendte jo, ikke mindst i måneden august, til turene ud i skov og eng efter champignon eller kantareller.

En ven har fortalt mig, hvordan han i drengeårene på Nørrebro i København, i efterårsmånederne, så koner med en lille spand i hånden ved daggry vandre langs sporvejsskinnerne på Jagtvejen med søgende blikke. Som ravsamlere på en strand. Jævnligt stak de deres kniv ned i græsset mellem sporvejsskinnerne og hentede champignon frem, mens de vagtsomt lurede på, om de skulle blive overrumplet af en linie 9 eller 18. Jagten på champignon i august og september var som en slags livets salt for mange husmødre.

Den rummede noget af den samme spænding, som jægeren oplever, når andejagten går ind.

Jeg ved ikke, hvem der først kom med rationel champignondyrkning



*Vi ombyggede Lundby Mejeri 1947, samtidig med at eksporten kom i gang.*





*Lundby Mejeri med champignonhusene i forgrunden.*

herhjemme, men som sagt var min far i gang på Marslev, og jeg „lånte“ ideen hos ham.

På et vist tidspunkt blev vor champignondyrkning større end mejeridriften på Lundby. Det udviklede sig efterhånden til rationel industripræget drift, som gik langt videre end til de „champignonhuse“, vi havde opført på lejet jord.

Vi inddrog en gammel svinestald. Der blev dyrket champignon i etagekasser. Det var nøden, der drev os ind i denne succes, simpelt hen fordi restriktionerne hindrede os i at udvide mejeridriften. Det var ikke nok at levere suppleringsmælk til København. Vi måtte satse yderligere på champignondyrkningen. Vi gik i gang med 1200 kvadratmeter dyrkningsområde i staldbygningen, hvor vinduerne var blåmalede for at hindre lyset i at trænge ind.

Champignon skal helst gro i halvmørke. Vi dyrkede i bede, hvor de hvide champignonthoveder snart lyste op i komposten. Det lød måske alt sammen så ligetil, men der var utallige ting, man skulle være opmærksom på. Champignon er ikke nogen let kultur at have med at gøre.

Vi fandt snart ud af, at det var en ganske speciel hestegødning, der



*Champignon-hulernes indre.*

skulle bruges som grundelement i bedene. Det går ikke, hvis hestene er fodret med sukkerroer, eller får for meget melasse, eller når der bliver strøet med havrehalm.

Det var ikke enhver landmand, der gik ind for eksperimenterne, men jeg var så heldig at møde forståelse hos Grandjean på Vennerslund og Dinesen, Skørringe, som nu havde aktier i hele virksomheden samtidig med at være de største mælkeleverandører til mejeriet. Disse to medvirkede til at fremskaffe os den specielle gødning, der kunne bruges i vor stordrift af champignon.

Når denne særlige gødning kom hjem, blev den sat til gæring i bænke og afbrændingen skete derefter efter recepten: et lag halm, et lag gødning, et lag halm, et lag gødning. Efter omstikning kunne vi efter seks ugers forløb skønne, om produktet havde den passende fugtighedsgrad. Derefter kunne vi begynde at sætte de godt en meter brede bede op i stalden. I begyndelsen havde bedene en højde på 1½ meter, men i løbet af en fem-seks uger svandt højden til 50 centimeter. Konsistensen var ved at være rigtig. Der går altså omkring et kvart år med forberedelserne til en champignonsæson.

Champignon sås ikke, men podes i komposten. En noget mærkvær-

dig proces. Men i laboratorier i København var man gået i gang med at fremstille svampemyceliet, som ellers tidligere kun fandtes i Amerika. Det blev sendt ud til dyrkerne i små blokke af steriliseret hestegødning. Når man brækkede en sådan blok over, kunne man tydeligt se, at den var gennemvævet af mange små fine, hvide tråde. Det var myceliet. Blokkene blev brækket i småbitte klumper på en valnøds størrelse, som krydsvis blev lagt under gødningens overflade i bedene. Efter en god månedstid havde myceliet bredt sig så meget, at det når sammen overalt. Først derefter kan man lægge jord på. Men forinden skal man ved hjælp af klortabletter undersøge, om der er „springhaler“ i kulturen. For ligesom alle andre vegetationer har svampe deres skadedyr. Springhalerne æder myceliet, og det kan betyde katastrofe, hvis de får overtag. Fluerne skal også bekæmpes. Deres larver kan nemlig ødelægge enormt, hvis de får lov. Når muld i en tommes højde er lagt på – denne muld må hverken være for fed eller for mager – har man intet andet at gøre end vente på, at svampene skal vise sig.

Bedene skal dog passes med vanding, og luften i stalden skal være tilpas fugtig og have en bestemt temperatur. I løbet af fire uger begynder de første svampe at titte frem. Er kulturen lykkedes, er der næsten ingen grænser for det mylder af svampe, der vælder op. Vi havde i stalden installeret et centralvarmeanlæg, så vi konstant kunne regulere temperaturen i de fem måneder en champignonsæson som regel varede.

Når sæsonen var afsluttet, måtte stalden renses for både jord og gødning, og efter en omhyggelig desinficering begyndte hele processen så forfra. Succesen, altså kvaliteten havde i høj grad med hygiejnen at gøre. Den brugte gødning blev for resten til udmærket kolonihavegødning, næsten lige så værdifuld som kunstgødning, så vi havde en god genbrugsafsætning.

Champignonudbyttet var omkring 5 kilo pr. kvadratmeter, men vi havde eksempler på, at vi nåede helt op på 10 kilo. Vore arealer gav mange tons i de gode sæsoner.

Plukningen foregik hver morgen, og efterhånden gik hele produktionen til fabrikken DANA i Nykøbing til henkogning eller direkte til hoteller og restauranter.

Detailpriserne var dengang, altså for godt 40 år siden, ca. 7 kroner kiloet. Men det var jo ikke fortjeneste alt sammen. Der er store driftsudgifter, og der skal bruges megen arbejdskraft.

Men det var i lang tid en virkelig god indtægtskilde. Selvfølgelig

måtte man hele tiden være klar over, at fortjeneste det ene år kan blive udlignet med tab det næste. Det er under alle omstændigheder nok bedst at have en mere sikker levevej ved siden af, og det havde vi jo, da osteproduktionen for alvor kom i gang efter krigen.

I dag er dyrkning af champignon anderledes og mere rationel. Det må den nødvendigvis være, når prisen pr. kilo nu er lavere end for 40 år siden.

## Rosenborgosten

Dengang vi fik på fornemmelsen, at krigen måtte nærme sig afslutningen, begyndte vi vore forsøg med blåskimmelost, selvfølgelig efter fars recept, eller rettere efter den produktionsteknik, jeg havde lært som ostemester på Marslev.

I Lundby havde vi ingen kølefaciliteter, så vi brugte en gammel grøntsags-kælder af cement ude i haven til de første forsøg. De var vellykkede. Men efterhånden som vi fortsatte med forsøgene, var der ikke plads i den lille betonkælder i haven, så jeg fik lov til af mejeribestyrer Christophersen nede på Guldborgsund Mejeri at lægge nogle af mine forsøgsoste på hans kølelager.

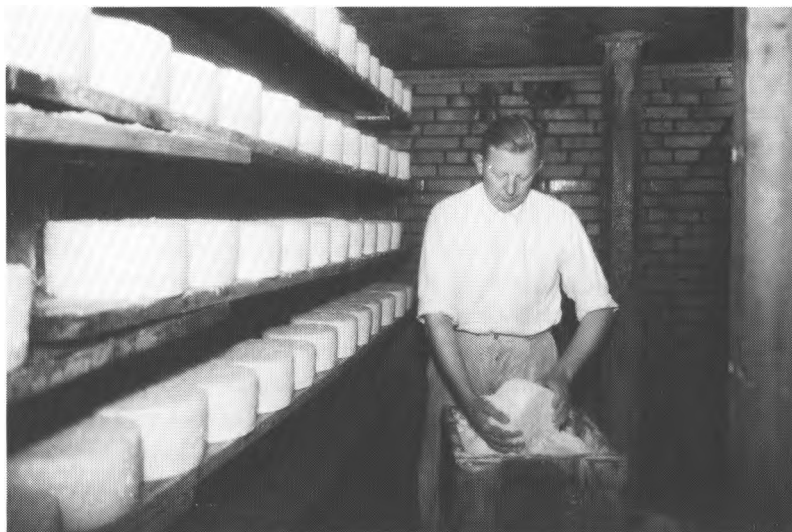
Jeg satte min far ind i mine eksperimenter og gjorde ham klart, at jeg ikke havde til hensigt at bruge Boelnavnet. Jeg ønskede ikke at nasse på hans renommé eller direkte konkurrere med ham.

I 1926 havde Axel Kølle tegnet varemærket „ROSENBORG“ for min far. Det var blevet registreret, men ikke brugt, og han havde glemt at forny registreringer. Efter loven af 1934 måtte man ikke længere bruge billeder af statens ejendomme i reklameøjemed eller som varemærker.

Far havde ikke noget imod at give mig „Rosenborg“-mærket, men det var altså udløbet. Så jeg måtte søge frem til kanaler, der kunne hjælpe mig. Proprietær Larsen, der var blevet trafikminister, talte med dem inde i varemærkedirektoratet, og under henvisning til, at der havde eksisteret tilladelse og godkendelse fra 1934, fik jeg fornyelsen gennemført.

Det varemærke har siden båret den „blå dansker“ frem over hele verden.

Jeg erkender åbent, at heldet var med os i den situation. Men før brugen af Rosenborg-mærket blev virkeliggjort, skete der mange ting.



*Der saltes Danablu til eksport.*

## *Modstandsarbejdet*

Den 19. september 1944 blev politiet fjernet af tyskerne. Sognefoged L. Hilleke i Lundby kom ud til mig på mejeriet og sagde, at nu skulle der oprettes vagtværn. Vi skulle jo faktisk være et par mand her i Lundby, om ikke nok jeg ville træde ind i vagtværnet som hans assistent.

Det gjorde jeg så. Hilleke og jeg repræsenterede derefter øvrigheden i vort lokalområde. En dag fik jeg en henvendelse fra en jysk mejeribestyrer om ikke jeg kunne overtage en elev, der havde været med i Harald Sandbæks gruppe. Han hed Åge Thorup Nielsen. Jorden under ham var faktisk gloende efter at Sandbæk-gruppen var brækket op. Åge kom så ned til os. Kort tid efter kom Bruno de Neergaard, som var leder af Falck i Slagelse. Han var gode venner med min bror Hans, så ham kendte jeg også ganske godt. Han kom under dæknavn. Det var meningen, at han pro forma skulle antages hos mig som mælkehusk. Men foreløbig skulle hans kone og børn komme ned til Lundby hos os og fejre julen 1944. Bruno skulle så følge efter, men under alle omstændigheder ville han være fremme til juleaften.



## Uhyggelig juleaften

Men han kom ikke. Så tog jeg over til Vordingborg for at ringe. Jeg turde ikke bruge telefonen hjemme. Jeg ringede til Arboe Rasmussen, som var leder af Falck-stationen i Roskilde. Han havde fået den chokerende oplysning, at Bruno de Neergaard var blevet taget af tyskerne i København under stormen på en villa, hvor han befandt sig. Han var sandsynligvis taget af tyskerne. Bruno blev senere dømt til døden og skudt af tyskerne.

Jeg tog hjem, lidt urolig over, hvad der ville ske, om han havde nået at fortælle noget, og for, hvordan hans kone ville tage det.

Det var en juleaften, vi ikke glemmer i en hast.

Fru de Neergaard rejste tilbage til Slagelse, hvor hun fik en lejlighed. Vi var senere til en mindehøjtidelighed for Bruno de Neergaard nede på bryggeriet i Skælskør.

De store våbenedkastninger begyndte. Dem var jeg ikke direkte med i, men det var Åge. Vi fik efterhånden et ret stort lager af meget forskelligt. Det kom til mig emballeret som grøntsager. Og jeg havde jo denne her jordkælder, hvor vi havde foretaget de første forsøg med blåskimmel-ostene. Der var en samling automatiske geværer, håndgranater, ammunition, sprængemner og et maskingevær.

Ingen på mejeriet vidste noget om dette ud over Åge og jeg. Jeg turde ikke gøre Olga forskrækket, så hun fik heller ikke noget at vide.

Det var naturligvis meningen, at det hele skulle fordeles, når alt var organiseret. En skønne dag kom der så en melding, og jeg fik fat i sognefogeden og sagde til ham, at han måtte komme med en hest og vogn og hente en del grøntsager hos mig. Jeg hviskede naturligvis i øret på ham, da han kom med køretøjet, hvad det hele drejede sig om. Hilleke og jeg tog plads på vognen, da det hele var læsset op fra grøntsagskælderen. Og vi kørte af sted med grøntsagsemballagerne. Ingen ville drømme om, hvad vi i virkeligheden kørte med. Vi kørte ned over markerne til en bro ved et vandløb. Der læssede vi af og gemte „grøntsagerne“ til afhentning.

Lige før vi kom til losningsstedet, drøede en tysk rekognosceringsmaskine lavt hen over terrænet.

Hilleke udbrød: „De sku' bare lige vide, hvad det er vi kører med.“

„Ja,“ svarede jeg. „Hvis de vidste det, blev vi nok skudt ...“

Hilleke svarede: „Det gør ikke så meget med mig, jeg er jo så gammel, men du er så ung.“

Men vi forstod da ikke rigtig at bruge de nedkastede våben. Så vi måtte i gang med nogle øvelser. Skovrideren på Vennerslund, som også var med i modstandsarbejdet, mente, at et sted nede i en mose, måtte være den rigtige plads for eksperimenterne. Vi fik stillet maskingeværet op og fik det ladet. Vi skød nogle salver, så det rungede vidt omkring. Så skyndte vi os at løbe alt, hvad remmer og tøj kunne holde, før nogen kunne finde ud af, hvad der var sket.

Vi prøvede også senere at kaste nogle håndgranater. De gav jo et ordentligt brag, så det gjaldt om at komme lige så hurtigt væk, hvis nogen skulle finde på at være nysgerrige.

Om natten kom allierede fly tit strygende lavt over os på vej til bombninger i Tyskland. En nat så jeg en maskine styrte brændende ned. Jeg tog min vagtværnshjelm på, gav lastbilen en sæk brænde og kørte ned mod stedet, hvor det brændende fly lå.

Det var nede ved Guldborgsund, men ovre på den anden side. Jeg kørte derover, stillede bilen ved vejkanten og gik ind over arealet. Pludselig trådte jeg i noget blødt. Det viste sig at være en stor gummi-båd. Der lå alt muligt i den af nødforsyninger. Der var lypistoler med patroner, cigaretter, chokolade og tyggegummi. Jeg rullede det hele sammen og lagde det på lastvognen. Forgæves ledte jeg efter maskinens besætningsmedlemmer, hvoraf en druknede i Guldborgsund i sin faldskærm, nogle gik til i flyet og nogle slap væk.

Det var umuligt at orientere sig i mørket. Jeg vendte tilbage ved dag-gry, men fandt stadig ingen overlevende og heller ingen omkomne. Derimod så jeg en radio og en radioantenne og begyndte at rulle den sammen. Det viste sig, at den hang fast oppe i et træ. Jeg prøvede at trække den ned. Pludselig kom en tysk soldat til syne oppe i træet. Det var ham, der trak i den anden ende.

Vi så et øjeblik på hinanden. Så brølede jeg brysk på tysk til ham: „Pas dog på menneske, De ødelægger min radioantenne ...“

Han blev helt perplex: „Undskyld, undskyld ...“

Jeg må have set overordentlig autoritativ ud med min stålhellem.

I hvert fald fortrak han benovet, og jeg gik tilbage til bilen med radio og antenne. Og skyndte mig hjem. Jeg skulle jo køre mælkeruten.

Nu må vi jo lige gøre os klart, at disse hændelser indtraf kort før krigens afslutning.

Vi havde etableret en større gruppe, som Hilleke og jeg mødtes med nede hos lods Hansen i Guldborgsund. Vi holdt planlægningsmøder om, hvad der skulle ske, når befrielsen kom.

En morgen blev vi overrasket af en masselanding af tyske flyvebåde, der kom ovre fra det østtyske område. Vi talte 11 vandflyvemaskiner, der var fuldt lastede ikke alene med soldater, men også med kvinder og børn. Det lignede en masseflugt. Flyvebådene blev for øvrigt liggende ved Guldborgsund til efter kapitulationen.

Vi så aldrig en tysker på mejeriet i Lundby. Men vi hørte dem, når de kørte forbi oppe på landevejen. Trafikken sydpå forstærkedes jo i krigens sidste måneder. I vort lokalområde havde hverken sognefogeden eller jeg direkte forbindelse med „de grønne“ i embeds medfør. Man kunne ikke blive overanstrengt i selve arbejdet som vagtværn. Men det hændte, at vi blev kaldt til undsætning, når der var krospektakler.

Jeg mindes en aften, hvor naturen var gået over optugtelsen på en af kroerne. Der vankede brådne pander, da vi efter kromandens opfordring mødte frem. Det lykkedes at tale de fleste til besindelse, men der var nogle stykker, som ikke ville lytte til fornuftens stemme. Så måtte gummistavene frem. Sognefoged Hilleke var en ordentlig kleppert, og jeg hører heller ikke til de mindste. Vi uddelte nogle hug før gemytterne faldt til ro. En af de ramte hvæsedede til mig:

„Jeg ved, hvem du er, pas du på dit mejeri – du skal høre fra os.“

Men det blev heldigvis ved truslen.

## *Tragedien i opgørets sidste dage*

I foråret 1945 begyndte vi at gøre klar til at organisere os til befrielsesdagen. Ingen vidste jo rigtig, hvordan forløbet ville blive. Kamp eller overgivelse? Vi fulgte naturligvis med i BBC's udsendelser, og endnu før lykke-budskabet kom den 4. maj om aftenen, havde vi i vort begrænsede område tingene på plads.

Der var kommet en kasse med frihedskæmperarmbind, som blev uddelt til gruppens medlemmer. Vi fordelte våbnene og rykkede ud og placerede os på de aftalte poster omkring Guldborgsund og Nørre Alslev.

Jubelstemningen havde vi hver enkelt i os selv. Det voldsomme ekko udefra udløste den fælles glæde ... men vi var aldrig i tvivl om, at der gik mange liv til i opgørets dage den 4., 5. og 6. maj.

De fleste af os hastede tilbage til arbejdet, så snart det lod sig gøre. Jeg fortsatte senere kontakten gennem hjemmeværnet, som sluttelig

hædrede mig med Hjemmeværnets Fortjensttegn og gav mig et af mit livs store personlige glæder.

Der skete forskelligt i befrielsesåret, som jeg af mange grunde må genkalde i erindringen.

Sidst i marts 1945 drev liget af en engelsk flyver i land på stranden ved Vilhelmsdal på nordvest-Falster. Jeg fik meddelelsen herom fra en af vore mælkeleverandører, der boede ved stranden. Jeg tog ud til stranden med min lastbil og i stedet for at anmelde og aflevere fundet til tyskerne, besluttede jeg at bringe liget til Brarup Kirke.

Ved en undersøgelse af den døde flyvers papirer viste det sig at være den 21 årige Flight Sergeant Maurice Clive Eddleston fra Blackpool.

Min ven sognefoged Hilleke og jeg blev enige om at give den unge flyver en værdig begravelse og lod „budstikken gå“ i sognet om den forestående sørgehøjtidelighed. Vi havde alle i sognet fuld tillid til hinanden. Stikkerbegrebet forekom os usandsynligt. Kirken var fyldt til sidste plads. Kisten stod i et flor af forårets skønne blomster, kransene lå helt ud til kirkedøren, ja, langt udenfor. Højtideligheden fik et smukt forløb. Sognepræst Bartholin hyldede den unge flyver og sluttede med at bede Fadervor på engelsk.

Jeg var allerede på det tidspunkt ivrig smalfilmfotograf og optog hele begravelsen.

I begyndelsen af april drev en anden engelsk flyvers lig i land, også på stranden ved Vilhelmsdal.

Igen tog jeg affære uden at underrette tyskerne, og endnu en gang samledes sognets beboere til en falden flyvers ære – den 21 årige Flight Lieutenant Arthur Wood fra Stockport.

På Brarup kirkegård blev de to unge engelske flyvere jordfæstet side om side, nabo til en anden heltegrav, en ung søn af lods Hansen fra Guldborg, der ofrede sit liv for at redde en kammerat.

Sognerådet besluttede at bekoste begravelserne. Det var på denne måde beboerne i et lille falstersk sogn hyldede de to unge allierede soldater, som ved skæbnens tilskikkelse var ført ind til sognets strand.

De illegale højtideligheder vil blive husket i mange år. De vil gå over i historien, også fordi de bærer vidne om sammenhold og fællesskab.

Kort efter befrielsen satte jeg mig i bevægelse for at finde de unge flyveres pårørende, og her kunne Air Ministry i London hjælpe. En skønne dag var forbindelsen til flyvernes forældre etableret. Eddlestons far var inspektør i et forsikringsselskab og Woods far forhenværende tobaksgrosserer.

## Mindehøjtidelighed på et hotelværelse

I februar 1946 lykkedes det mig at få tilladelse til at foretage en forretningsrejse til England. På et hotel i Birmingham, min gamle læreplads-by tolv år tidligere, mødtes jeg med forældrene og slægtninge, deriblandt Woods unge forlovede, Miss Ruby Foley.

Fra sognet havde jeg medbragt, som en særlig hilsen, to store billeder af Brarup Kirke, og en film, der indeholdt begge begravelseshøjtideligheder. Min gode ven fra læretiden i Birmingham, Charles Evans, skaffede et filmsapparat.

Jeg fremviste filmen på hotellet for forældrene og slægtningene. Det var en bevægende oplevelse. Det er vel ikke unaturligt, at denne hilsen fra dem, et ukendt sted i Danmark, gjorde dybt indtryk og samtidig fremkaldte inderlig glæde i deres dybe sorg.

Uvidenheden om deres sønners skæbne havde pint dem. De havde fået officiel meddelelse om, at de var faldet, men ikke hvor og hvordan. De spurgte mig, om deres sønner var såret. I fuld overensstemmelse med sandheden kunne jeg svare, at det var de ikke. Det så ud som om, de blot var faldet i søvn, og at de sikkert var døde uden smerte.

Jeg medbragte en indbydelse til familierne om at komme til Danmark og deltage i en mindehøjtidelighed i Brarup Kirke i forbindelse med afsløringen af en mindesten, som sognet havde indsamlet midler til. Højtideligheden skulle finde sted i maj-juni 1946. Begge forældreparrene og Miss Foley tog med tak mod indbydelsen. Ved den første grundlovsfest i Alstrup skov efter befrielsen, var det meningen, at mindestenene skulle afsløres.

Der var også indsamlet tilstrækkelige midler til gravene og mindestedets vedligeholdelse i fremtiden.

Det var ikke mit ønske, at denne begivenhed i England skulle vække offentlig opmærksomhed, men det kom den til at gøre. Slægtninge havde åbenbart tilkendegivet overfor „Sunday Mercury“, Midtenglands største blad, hvad der forestod. Bladet interviewede mig og bragte billede af mødet med forældrene.

Bladet skrev: „Der er stille grave rundt om i Danmark, omhyggeligt plejede. Hvis de var deres egne mænd, brødre og sønner, kunne de ikke modtage større hyldest fra de mænd og kvinder, der passer dem.“

Om smalfilmen fra højtideligheden skrev bladet: „De så kirken så fuld af blomster, at nogle måtte lægges udenfor på kirkens trin, og de så befolkningens sorg. Filmen var hård, sort-hvid, oprigtig og enkel,



med den lille kirke som baggrund. En film, som kunne have været om en berømt offentlig skikkelses jordefærd, havde det ikke været for den personlige sorg, man læste i de bivånendes øjne.

De engelske familier er Mr. Boel og hans venner dybt taknemmelige. Det ville have trøstet mange andre at høre ham sige: „Der er i Danmark mange andre grave, lige så omhyggeligt plejede, som de to engelske gutters ved Guldborg.““

Det var så lidt og så lige til, hvad vi gjorde. Hvis tyskerne var kommet, havde vi naturligvis fået ubehageligheder, men vi ville alle som en have erklæret, at vi fandt det naturligt at begrave de døde.

Alt dette fortæller jeg ikke som noget, jeg har at bryste mig af. Det var noget, vi var helt fælles om. Det blev bekræftet, da familierne fra England kom på besøg en halv snes dage i maj-juni 1946 ... hele sognet kappedes om at være deres værter.

Alt dette var et lille indslag i vor del af modstandsbevægelsen.

Når jeg blev eksponent i England, var det nok fordi, jeg var en af de få i vort område, der dengang kunne engelsk.

## *Et aktieselskab bliver til*

I 1943 trådte jeg ind i bestyrelsen for Foreningen af Danmarks Privatmejerier og blev dens formand gennem syv år. Det var faktisk fremtidsforberedelserne i vor egen virksomhed, der blev indledt her. Året efter gjorde jeg sammen med hofjægermester Vincens Grandjean og godsejer Mogens Dinesen, Vennerslund og Skørringe godser, Lundby Mejeri til aktieselskab. Mælken fra de to godser blev leveret til mejeriet og disse to personer blev til deres død mine gode støtter og venner. Jeg selv blev administrerende direktør. Det skete også som led i fremtidsmønstret for at skabe større fleksibilitet i dispositionerne.

Der var mange erhvervsfolk i Danmark, som i krigens sidste år prøvede at lodde sig frem til mulighederne, når verden atter blev fri. Jeg havde mine egne forestillinger og drømme.

Vi var en kreds af privatmejeriejere, som satte hinanden stævne ved en generalforsamling i Foreningen af Danske Privatmejerier, som for øvrigt var startet i 1912, men som havde ligget brak i mange år. Det var foreningens formål at varetage private mejeriinteresser overfor den stadigt voksende gruppe af andelsmejerier. Det var til at forudse, at der efter krigen ville opstå en forstærket problemstilling.

## *Den store inspirationskilde*

Jeg indtrådte i bestyrelsen og blev efter nogen tid formand. Men uden sekretariat var vore bestræbelser dømt til forlis.

Hos direktør Sandø, Mejeriernes Indkøbsforening, fik jeg et godt råd. Fru Johanne Nielsen var vendt hjem fra London, hvor hendes mand havde virket for Store Nordiske. Selv havde hun været sekretær for direktør Charles Hansen, Danish Bacon Company i London, og en tid også sekretær for Christmas Møller i København.

Familien flyttede til Virum, og den dynamiske Johanne Nielsen var måske interesseret i en opgave herhjemme. Det var hun. Heldet var igen med mig. Johanne Nielsen blev min mest betroede medarbejder i salget af osten og fik kolossal betydning for vor virksomheds udvikling. Sekretariatet for danske privatmejerier indrettede hun i sit hjem i kælderetagen på villaen i Virum.

Det blev et forbilledligt samarbejde mellem formand og sekretær. Men da jeg en skønne dag fortalte hende, at jeg agtede at forlade formandsposten, erklærede hun, at så forlod hun også foreningen.

Jeg bad hende sunde sig nogle dage.

Uden forhåndsftale sendte jeg hende færdigtrykt luftpostpapir og konvolutter med

SOUTH DANISH CHEESE COMPANY  
Grønnevej 108  
Virum, tlf. Frederiksdal 6651  
Telegr. adr. SUDANCHEESE

– og 500 kroner som startkapital.

Det var optakten til vor eksportvirksomhed i de store perspektiver. Med liv og lyst gik Johanne Nielsen og jeg i gang med det forberedende arbejde. Jeg svigtede ikke Foreningen af Danmarks Privatmejerier, hvor jeg blev i bestyrelsen gennem 40 år, men det var nødvendigt, at jeg blev frigjort fra formandshvervet for helt at kunne hellige mig arbejdet med den fremtidslinie, vi havde lagt. Eksport-firmaet skulle indregistreres, der skulle opnås grossererborgerskab og meget andet, og der skulle skaffes adresser på udenlandske firmaer, skabes kontakt til dem om vore produkter.

Det var et stort og krævende arbejde – og alt andet end problemfrit. Efter befrielsen varetoges Danmarks udenrigshandel af ministerielle



*Fru Johanne Nielsen, som fik afgørende betydning for vor eksportvirksomhed og sluttede som direktør i Boel Foods i Nyhavn.*

udvalg, som skulle organisere og administrere produktion og salg af blandt andet landbrugsvarer. Man skulle ansøge udvalget om eksporttilladelse. Udvalget satte sig i forbindelse med Mejerikontoret i Århus, som var mejeribrugets funktion. Det var et meget tungt arbejdende apparat. Mejerikredse begyndte i 1947 at røre på sig med henblik på en ændring af forholdene. Midt i juni 1947 havde Johanne Nielsen i Århus et møde med lederen af Mejerikontoret, Ravn Jensen, den senere chef for DOFO i Haderslev.

Fru Nielsen fremlagde allerede erhvervede ordrer fra blandt andre Baechler i Algier og Sanchez i Oran. Det var ordrer på ret store kvanta Blue Cheese. Der blev givet pure afslag på anmodningen om eksporttilladelse.

Så gik vi i krig med de ministerielle udvalg, der selvfølgelig kunne indse nødvendigheden af reformer for eksporthandelen.

## *Johanne Niensens indsats*

Det var Foreningen af Danmarks Privatmejerier, der med sin kloge og myndige sekretær som fortæller lagde problematikken frem og i høj grad var medvirkende til, at der kom et hurtigt resultat.

Allerede i 1948 overgik kontorchef Niels Kjærgaard fra Landbrugsministeriet til en stilling som direktør for Landbrugsrådet. Han satte så at sige jura på eksportområdet. I foråret 1949 blev bacon-, smør- og osteeksportudvalgene skabt og man undgik dermed omvejen over de ministerielle udvalg.

Men alle vanskeligheder forsvandt ikke som ved et trylleslag. Konkurrencemiljøet mellem PRIVAT og ANDEL mærkedes stadig hårdt, så hårdt, at det faktisk blev bestemmende for min grundholdning ud i fremtiden i mejeribrug.

Men omsider kunne South Danish endelig få rigtig gang i eksporten. Da det grønne lys blev givet, stod vi med en allerede opbygget organisation og med et gennembearbejdet kundemateriale – og nogle af familiens gamle forbindelser i udlandet.

Der er ingen grund til at skjule, at rammerne for South Danish var snævre i begyndelsen. Jeg var spændt temmelig hårdt for både økonomisk og arbejdsmæssigt.

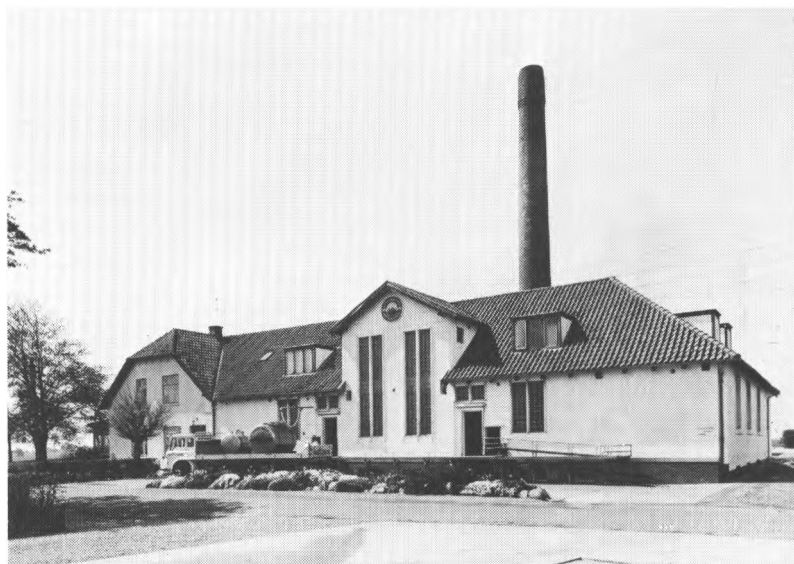
Hjemme på mejeriet i Lundby var der gennemført betydelige moderniseringer. I krigsårene havde vi jo kun kunnet producere Steppeost og Limburgeroste, og som en god sidelinie champignondyrkningen.

Nu blev mejeriet moderniseret for midler, der var tjent på champignon, med de nyeste tekniske fremskridt, og vi gik over til fremstillingen af Danablu efter de vellykkede forsøg med oplagring hos Christophersen på Guldborgsund Mejeri.

I begyndelsen arbejdede jeg hele dagen på mejeriet. Olga pakkede ostene og tog sig samtidig af forplejningen af den nu hurtigt voksende medarbejderstab. Alt var baseret på flid og sparsommelighed. Det var simpelt hen fundamentet for virksomhedens vækstbetingelser.

Også eksportkontoret hos fru Johanne Nielsen fungerede under små vilkår i starten. Hvert kvartal overførtes fra Lundby 500 kr. til den daglige drift.

Allerede året efter lettede det lidt. Vi fik tilført kapital. Indtægterne fra eksportleverancerne begyndte for alvor at komme ind. Det første eksportår var solgt steget til 4 millioner. Vi sled i det alle sammen, hjemme på Falster og i Virum. Eksportkontorets medarbejdere ord-



*Mejeriet fik nye maskiner og nyt udseende (1947).*

nede selv speditionerne, stod i kø i Frihavnen med afskibningspapirerne osv.

Da USA-eksporten kom i gang i 1949, blev arbejdsbyrden for stor for mandskabet på Grønnevej. Det blev nødvendigt at engagere en medhjælper. Fru Kirsten Asmussen startede første september 1949 med en månedsgage på 200 kroner. Hun fortsatte i firmaet i mange år. Hun og fru Jytte Madsen, der kom til året efter, blev så værdifulde medarbejdere, at når de havde sagt op og forladt os, sendte vi bud efter dem igen. De var enestående til at oplære de unge mennesker, der nu kom til.

I 1950 blev der råd til en bil til eksportkontoret. På indkøbstilladelse fik vi en Opel Kaptajn til 17.390 kroner. Bildriften gav i begyndelsen regnskabsmæssigt overskud, men det vigtigste var, at den var med til at lette arbejdet.

Da far i 1951 solgte Marslev Mejeri til den store andelssammenslutning F.A.O.K., og min broder Jeppe havde foretaget omorganiseringer i denne forbindelse, opstod der et nært samarbejde med vor eksportafdeling, der nu fik navnet Boel Brothers, navnlig af hensyn til relationerne i USA-handelen.





*Den nye bolig i Lundby 1951.*

South Danish Cheese Company fortsatte dog af konkurrencemæssige hensyn som et skuffeselskab.

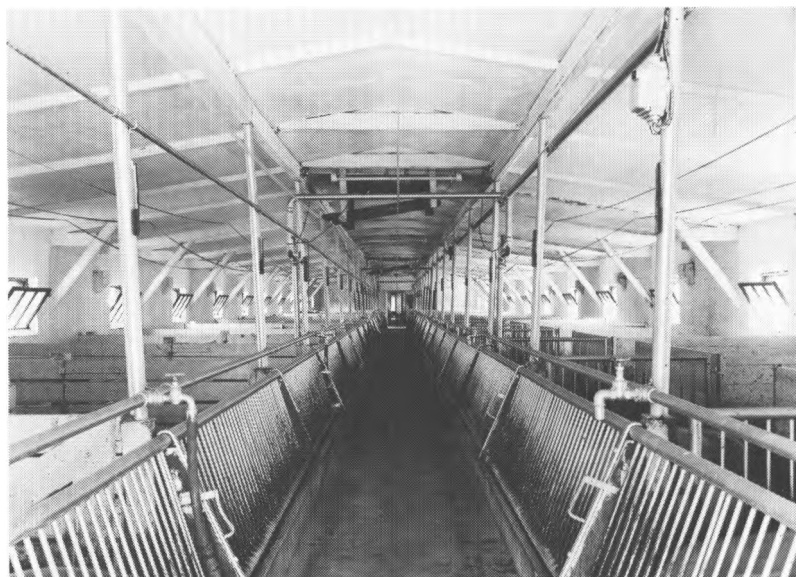
Der kunne jo i visse situationer altid blive brug for flere firmanavne.

Ind i mellem kunne det være vanskeligt at opnå den eksportautorisation, som efterhånden blev en livsbetingelse for virksomhedens vækst. Den skulle erhverves gennem Statskontrollen, som stillede forskellige krav til lagerlokaler og lignende. En tid arbejdede vi i København på dispensation. Vi havde lejet et lokale i Kødbyen.

Anskaffede derefter en træbygning, som blev transporteret til Nørre Alslev og udstyret med de krævede faciliteter, køling, til- og frakørselsforhold i overensstemmelse med givne forskrifter. Vi fik en værdifuld hjælp til gennemførelsen af alt dette fra inspektør Jørgensen i Statskontrollen.

Eksportkontoret i villaen på Grønnevej begyndte at lide under pladsmangel. Johanne Nielsen havde efterhånden taget det meste af villaen i brug.

Der skete så meget i de år rundt omkring os, som indirekte påvirkede virksomheden. I 1949 underskrev udenrigsminister Gustav Rasmussen i Washington traktaten om Atlantpagten. Det var det år, vi kom



*Det nye Lundby var ikke kun mejeribyggeri men også ny stor privatbolig og svinestald til 1000 svin. Stordriften var begyndt.*

ind på det amerikanske marked.

I Danmark blev der frigivet et rationeringsmærke til 250 gram smør eller margarine.

I 1950 kom Winston Churchill til København, talte på universitetet og modtog Elefantordenen. Det var også det år, Koreakrigen udviklede sig, og Danmark sendte hospitalsskibet „Jutlandia“ til Seoul.

I 1952 fik vi kreditstramning og prisstigninger og en pludselig stigning af arbejdsløsheden midt i sommermånederne.

1953 var det år, Danmark fik sin nye grundlov, der indførte kvindelig arveret til tronen. Landstinget blev afskaffet, og valgretsalderen nedsat til 23 år. Det var også det år, hvor den internationale turiststrøm til Danmark satte sin første rekord, og hvor vi døjede under den skrækelige børnelammelsesepidemi, som bragte mere end 3000 på hospitalerne og medførte hundreder af dødsfald.

I Moskva døde Josef Stalin, og det udløste i medierne en forhåbningsbølge om nye tider.

Vi flyttede i 1952 ind på H. C. Andersens Boulevard. Johanne Nielsen blev udnævnt til direktør. Det nye eksportkontor bestod af to pænt

store lokaler og et mindre værelse. Der blev antaget en korrespondent og en bogholderske.

Det lille lokale blev indrettet som privatkontor med sovesofa til mig. Jeg var nu jævnlgt i byen, efter at Fredsgaard havde overtaget produktionen af Danablu på så god en måde.

Jeg havde ellers ikke overrendt kontoret ude på Grønnevej i Virum, men nu blev der pludselig brug for regelmæssige ophold i København for at koordinere produktion, indkøb og salg, og ikke mindst varetagelse af de hastigt voksende repræsentative opgaver. På dette tidspunkt var firmaet vokset stærkt både i omsætning og omdømme. Vi havde taget forskellige faste oste på vort eksportprogram efter henstilling fra mange kunder, blandt andre Walker Butter & Egg Co., New York.

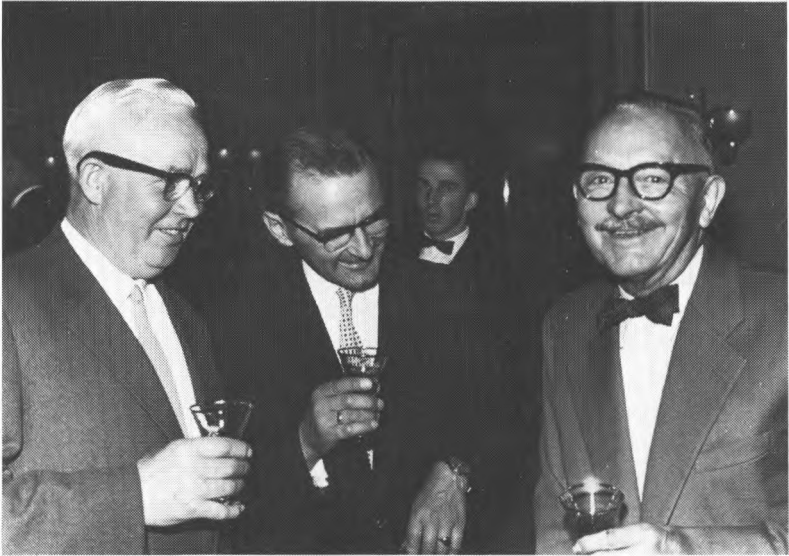
I begyndelsen leverede Peter Jensen & Co. i Hestemøllestræde vore ordrer på faste oste mod en fortjeneste til os på 10 øre kiloet. Senere fik vi også et fordelagtigt samarbejde i gang med Martin Pedersen & Co. i Købbyen. Eksporthandelen med fast ost blev så stor, at fortjenesten kunne dække omkostningerne ved kontorholdet. Senere endnu startede vi vor egen produktion af faste oste.

## *Fyrre år – og der skete en masse*

For omverdenen kunne det se ud, som om jeg havde lovet mig selv, at der skulle ske en forfærdelig bunke inden jeg blev 40 år i september 1953. Men sådan var det faktisk ikke. Det er mit temperament at sætte mange ting i gang, men hvis de ikke svarede sig, blev de skåret fra. Nede på Lundby havde vi nu grisestalde til omkring 1000 svin, som vi fodrede med den stadigt voksende mængde valle. Der var for øvrigt nok af dette spildprodukt til et fornuftigt økonomisk udbytte ved salg til flere store svinebrug.

Vi fortsatte champignon dyrkningen, havde nu også høns og kyllinger på programmet, og forsøg med tremmekalve, der også blev fodret med valle. Svinene blev fodret efter samme principper, som vi havde anvendt på Marslev. Vallen blev i rør fra mejeriet ført direkte til trugene med automatiske spiseintervaller. Rengøringen skete efter „træk og slip“ princippet. Det var en meget hygiejnisk svinestald, på sin tid nok en af Danmarks mest moderne. Eleverne fra Næsgård Landbrugs-skole besøgte jævnlgt såvel svinestalde som mejeri i Lundby, ligesom jeg adskillige gange har holdt foredrag på skolen om vor virksomhed.





*Fra højre: Marius Boel, mejeribestyrer Peter Korsgaard, Råstedbro Mejeri, og mejeribestyrer Carl Jørgensen, Marslev Mejeri (1959).*



*Fra højre: Direktør C. P. Nielsen, Johannes Kyed og Esper Boel.*

Meget forandrede sig omkring os under denne stærke udvikling. Det er jo temmelig indlysende.

I København måtte vi udvide eksportkontoret. Vi flyttede en overgang ind på Rådhuspladsen 14, i Pipers gamle ejendom, der stod til nedrivning.

Forholdene ude i verden kunne pludselig påvirke vor vækst. Vi havde en kortere periode med en stagnerende omsætning, men dette faresignal afløstes af den stærke stigning, der fulgte med eksporten under Koreakrigen, og yderligere fik vi en forbedret situation, da firmaet Peter Jensen blev solgt til den amerikanske koncern, Kraft Food. Vi kunne overtage en del USA-kunder fra det gamle danske ostefirma i samarbejde med Bent Jørgensen, som nu ikke mere måtte sælge ost, men kun mælkepulver i firmaet MILCO.

Min gamle ven, Knud W. Jensen, havde ikke sin fars interesse for osteb Branchen. Han gik i stedet ind i forlagsvirksomhed i direktionen hos Gyldendal, og senere skabte han sit livsværk med museet Louisiana i Humlebæk.

Et kapitel for sig er de mange bytteforretninger, vi løb ind i gennem en årrække, blandt andet med Ægypten, men også med DIA-Nahrung i Berlin, som var underkastet centralhandel. Vi købte smelteost hos BUKO/Svendborg over et tredje dansk firma, sådan kunne det også gøres.

## *Sølv og kunst for osten*

En særlig bemærkelsesværdig byttehandel gennemførte vi på Leipziger messen. Østtyskerne fik ost, vi fik sølvtøj, porcelæn og kunstgenstande, som blev oplagret i Frihavnen, fortoldet og efterhånden solgt med fortjeneste.

Der er sagt mange banaliteter om for eksempel chancen. Det er noget, man tager, ikke noget man får. Det er også påstået, at der ikke er noget, der hedder held, men at det er den enkeltes karakter, der bestemmer. Ordene er gamle, men stadig nye. Efter min mening gælder det om hele tiden at være en lille smule foran. Man handler, som den man nu engang er. Men det gælder nu også om at være på det rigtige sted på det rigtige tidspunkt.

De store handicap kommer ofte med „bad timing“.

Jeg mener ikke, jeg har spillernatur, men jeg har altid været klar til





Adm. direktør  
Otto Hansen.



Mejeribestyrer  
Ejvind Fredsgaard.



Mejeribestyrer  
Hans Kyed.

at tage en kalkuleret risiko efter analyse af muligheder og det modsatte.

Selvfølgelig spiller heldet en vis rolle. Jeg har i hvert fald haft heldets usynlige kåbe hængt over mit livsforløb. En dygtig kone, gode trofaste medarbejdere, samarbejde i en tillidsfyldt atmosfære, foruden bl.a. Otto Hansen i administrationen og Ejvind Fredsgård i mejeriet i Lundby og Hans Kyed i Høgelund.

Jeg har altid foretrukket et smil fremfor et lukket ansigt. Man kommer længere med godt humør og venlighed, også i forretningsforhold, end med mistænksomhed og tvivl. Det kan måske lyde naivt, men hvis man er enkel i sin indstilling og holdning til omgivelserne, vil man som regel blive besvaret af nogenlunde samme holdning. Det turde være indlysende, at ærlighed har været en særlig værdimåler for mig.

Men lad begrebet held et øjeblik bestå sin prøve.

## *A stroke of good luck*

Handelen med USA blev særdeles vigtig for os. De første ordrer blev ekspederet allerede i 1949 med min bror Jeppe som mellemmand. Det var dengang firmaet tog navnet Boel Brothers. Min yngre bror, Poul Erik, som havde nedsat sig i Detroit, blev koblet ind i USA-forretningerne. Han blev vor agent for staterne vest for New York og for Østcanada. Jeppe slog sig ned i Florida.

Den store USA-kunde var Zausners, Veego Foods, som solgte Marslev-produktet FLORA DANICA. Efter mejeriets salg til F.A.O.K. var dette mærke stadig til disposition for Boel Brothers.

SOUTH DANISH beholdt vort konkurrencenavn ROSENBORG Danablu. Danmarks interesse for eksport til USA var blevet så stor, at der indførtes en dollarpræmieringsordning, som gav os betydelige fordele. Den ophørte, da USA pludselig indførte kvoteringsbestemmelser for Blue Cheese. Amerikanerne erklærede, at markedet var oversvømmet af ost. Naturligvis blev vi noget opskræmte ved tanken om, at vor største kunde nu blev underkastet kvotaordning. Men det skulle vise sig, at kvotebestemmelserne blev en væsentlig fordel for os i begyndelsen, medens udviklingen derefter er gået den gale vej med restriktioner for dansk osteeksport til USA og Canada.

Det skyldtes, at vi i basisåret for kvoteansættelsen havde eksporteret meget betydelige kvanta til USA. Vi mere end bevarede vor markedsandel under dette system, men kvotaen var importørens.

Det satte naturligvis humøret adskillige grader i vejret.

På det tidspunkt var det jo ikke pebernødder, det drejede sig om. Omsætningen havde nået betydelige milliontal. Hver fejlposition kunne blive afgørende for fremtiden. Men heldigvis var udviklingen med os. Der er god grund til at nævne hvidskimmelosten. Vore store kunder i USA havde også ytret ønske om at få Brie og Camembert.

Gennem inspektør Jørgensen fra Statskontrollen kom vi i forbindelse med Herluf Sørensen, som havde lejet et lille lokale på Ejby Andelsmejeri, hvor han var begyndt produktion af denne ostetype. Produktionsstedet blev senere flyttet nogle gange, blandt andet til Vaalse og blev efterhånden overtaget af Boel-koncernen.

I adskillige år gennemførte vi Brie- og Camembertproduktionen i Lundby. Vi havde nedlagt svineholdet og lavet staldene om til hvidskimmelosteri. Nu er dessertosteriet overført til Vodder ved Ribe, og den blå ost fra Lundby til mejeriet i Høgelund ved Haderslev.

## *Huset i Nyhavn*

Nyhavn har jo ord for at være det ejendommeligste sømandskvarter i verden – stedet, hvor den hjemvendende sømand og andre drikker, slås og elsker. Men også stedet, hvor der tjenes penge, hvor kulturen blomstrer og livet leves.

Hvem kender ikke Sigfred Pedersens „Nu går våren gennem Nyhavn“? Den sætter tanker i gang. Ikke sørgmodige.

Nyhavn er ikke et af Københavns allerældste kvarterer. Den blev udgravet i 1670'erne under enevoldskongen Frederik den Tredje i en genopvågnende handelsby, hvor borgerstanden efter svenskekrigen havde opnået visse privilegier, som man også forstod at udnytte. Den første bygning i Nyhavn var Charlottenborg, bygget af Ulrik Christian Gyldenløve, Frederik den Tredjes søn. Men byggegrundene omkring henlå i lang tid nærmest som losseplads.

I løbet af 1700-tallet grundlagdes handelshuse. Nyhavn blev skånet ved Københavns brand i 1728. På den tid kom en af århundredets rigeste mænd til Nyhavn, som dengang stadig hed Ny Kanal.

Mandens navn var Andreas Bodenhoff. Han havde startet sin løbebane med at gå rundt i Københavns gader og sælge kirsebær. Han var, fortæller historien, aldrig bange for at smide jakken og hjælpe til med løsningen af et af de mange skibe, han efterhånden kom til at eje. Han byggede talrige ejendomme i Nyhavn. Andreas Bodenhoff døde i 1794.

Hans søn, der var blevet gift med Jomfru Giertrud, døde få måneder efter brylluppet. Fru Giertrud fortsatte sin svigerfars og sin mands gerning. Hun styrede det store foretagende, som Andreas Bodenhoff havde startet. Før hun var 20 år gammel, var hun virksomhedsleder, og hundreder af mennesker var afhængige af hendes indsats.

Hun ledede arbejdet fra Nyhavn 20, døde i 1798 og blev begravet på Assistens Kirkegaard. Rygtet bredte sig, at hun var blevet begravet skindød. Var blevet vækket af gravrøvere, der samme nat åbnede hendes kiste og stjal hendes smykker. Da hun bønfuldt om hjælp, slog de hende ihjel med en spade.

Rygtet holdt sig gennem tiderne, og folketingsmand dr. Viggo Starcke, der nedstammede fra Fru Giertrud Bodenholfs broder, fik myndighedernes tilladelse til at åbne graven.

Undersøgelserne viste, at hun i hvert fald ikke var blevet dræbt af slag i hovedet, men at hun sikkert havde været udsat for en eller anden form for vold og måske også gravrøveri, som dengang var temmelig almindeligt.

I Nyhavn 20, som overalt i Nyhavn, fortsatte livet sin gang. Formuer blev tjent og sat til, menneskeskæbner flettedes ind i hinanden. Der findes megen litteratur om livet og beboerne i Nyhavn i 1800-tallet. Alle tidens store kulturnavne boede eller færdedes i Nyhavn.



*Nyhavn 20, Boels Gaard, efter restaureringen.*

Nummer 20 var for det meste beboet af kunstnere og forfattere, som satte miljøet højt.

Maleren Marstrand (1810–73) boede en tid i Nyhavn 20. I den periode malede han blandt andet „Musikaften i det Waagepetersen’ske hjem“. Billedet findes på Frederiksborgmuseet. Desuden hænger der på Statens Museum for Kunst malerier af ham, hvor paneler og interiør fuldstændig ligner lejligheden på 3. sal.

Maleren Zahrtmann (1843–1917) boede i nummer 18, men opholdt sig megen af sin tid i nummer 20. Det vides fra efterladte beretninger.

H. C. Andersens første bolig i Nyhavn var på anden sal i nummer 20. Her skrev han „Den lille Idas blomster“ og et par andre eventyr, mens han skuede ud mod Botanisk Have, som dengang strakte sig ned

over den nuværende Holbergsgade. Resterne af denne botaniske have findes i Charlottenborgs gård ved skulpturafdelingen.

Da Boel Foods flyttede ind i ejendommen, boede den gamle frøken Petersen i H. C. Andersens to stuer. Hun værnedede med pietet om de få ting, hun mente havde tilhørt eventyrdigteren.

Ved overtagelsen var alle lejlighederne lejet ud. De blev frigjort hen ad vejen. Fru Inger Hauch Fausbøll boede og bor endnu på 3. sal. Nedenunder boede Juliana Sweinsdottir, den kendte islandske malerinde, der ejede en usædvanlig smuk samling Riesby malerier, som hun testamenterede til Island.

Af ejendommens papirer fremgår, at man havde megen vrøvl med hende. Ikke mindst med hensyn til farven på den udvendige mur. På førstesalen havde et kaffefirma, PRIOR, til huse. De havde stadig høje pulte og andet gammelt inventar i brug. Forretningens to kontordamer, begge højt oppe i årene, arbejdede tillige for Sømandsmissionen. Kaffelageret fandtes i lagerbygningen i gården. Personalet huskede tydeligt den tid, hvor kaffebådene lossede ved kajen lige udenfor porten. Efter et par års forløb blev dette firma ophævet, og Boel Foods kunne overtage de ledige lokaler. Også Richardt Aagaard boede i ejendommen og arbejdede med sine gipsmodeller, og blandt de øvrige, der havde domicil i Nyhavn 20, var den kendte stoftrykker Rolf Middelbo og et par arkitekter.

## *Forvandlingen*

Det gamle hus trængte i høj grad til en gennemgribende reparation og modernisering for at kunne anvendes til moderne kontorer og tidssvarende beboelse. Der var ingen centralvarme eller varmt vand. Der var toilet i gården. De fleste af beboerne havde petroleumskakkelovne, eller opbevarede kul og brænde på pulterkammeret.

Mange lag tapet, både papir og stof, blev fjernet fra væggene. Huset er fredet i klasse A, hvilket betød visse vanskeligheder med hensyn til den udvendige istandsættelse.

Oprindeligt havde forhuset været et dobbelthus med to porte. Den ene port var lukket for længst. Trappegangen er den oprindelige med det gammelkendte gelændermønster. Mange gamle døre og paneler er bibeholdt. Over porten var der et oplagsrum, som ved ombygningen måtte vige for en udvidelse af porten af hensyn til lastbilernes passage.



Lagerbygningen over gården, der kun kan være 110–120 år gammel, blev efterhånden rømmet. Skibsprovianteringsforretningen flyttede. Kaffelageret blev nedlagt og bygningen omdannet til moderne kontorer, lagre og garage.

Kælderen under forhuset, der ved overtagelsen var ubenyttet, er nu indrettet til mødeværelser og kantine for personalet. Vi gjorde i det hele taget alt for at forene det nyttige med det behagelige – og smukke.

BOEL FOODS Ltd., der i dag er lejer af Nyhavn 20, som ejes af Olga og Esper Boels Fond, kan glæde sig over den usædvanlige ramme omkring firmaets aktiviteter.

# På vingerne

Min interesse for flyvning fik naturligvis en ekstra saltvandsindsprøjtning ved Danmarks befrielse. Jeg var at finde et sted mellem de 200.000, der i juli 1945 overværede det fantastiske Royal Air Force Stævne.

Jeg var der igen den 9. september, da amerikanerne åbnede en stor flyveudstilling i Kastrup og sendte 36 firemotorers „flyvende fæstninger“ hen over 40.000 tilskueres hoveder.

Nede på Falster fik vi besøg af New Zealand piloter fra Royal Air Force. Båndene til flyvning blev endnu tættere. Helt ind i familien. Min søster, Anne-Lise, der var enke efter Hans Tholstrup, blev senere gift med Bill Shaw, som for øvrigt førte den første maskine i vort område. Det var den lille, fantastisk sikre to-personers KZ III, konstrueret og bygget af *Viggo Kramme* og *Karl Gustav Zeuthen* hos Skandinavisk Aeroindustri.

Direktør Wibbolt, Zone Redningskorpset, havde bestilt en hel serie af disse små fly, som var særdeles velegnede til både skoleflyvning og mindre erhvervsflyvning. Nogle af dem blev indrettet med bære, så de kunne gennemføre landinger på de små øer, som Anholt, Læsø, ja, endog Hesselø.

## *Luftfartsselskabet „Falstria“*

Kramme & Zeuthen var allerede før krigen slået igennem med deres KZ-maskiner. I krigens år byggedes de to første danske tomotorers KZ IV til ambulanceflyvninger. Det var en maskine af denne type, der blev brugt af greve Folke Bernadotte under hans flyvninger til Himmler i bestræbelserne på at få norske og danske fanger frigivet fra koncentrationslejrene, en indsats, der førte til de hvide bussers redningsaktioner.

Piloten på disse flyvninger var Kai Simonsen, som var flyvechef i Zoneredningskorpset, og som allerede gentagne gange havde vakt opmærksomhed ved gennemførelsen af risikable ambulanceflyvninger rundt om i landet.



*Da jeg havde fået den nye KZ VII „Lærke“, fløj jeg til Fyn. Her er jeg med mor og min bror Hans på markerne uden for Østergaard.*

Han blev senere efterfulgt af Hans Venningbo, som har været med til at sikre den tomotorers KZ IV til Danmarks Flyvemuseum.

Men det var i 1946, hvor jeg gik i direkte forhandlinger med Zone Redningskorpset, at jeg fik „kvantumrabat“ på en KZ III, som altså blev fløjet til Falster af RAF-jagerpiloten Bill Shaw, min senere svoger.

På det tidspunkt havde jeg endnu ikke selv fået flyvercertifikat. Men sammen med to gode venner hofjægermester Vincens Grandjean, Vennerslund og godsejer Mogens Dinesen havde jeg stiftet luftfarts-selskabet „Falstria“. Det, der var begyndt som en leverandørkontrakt til Lundby Mejeri, udviklede sig til et nært og fortroligt venskabsforhold.

Vincens Grandjean, stamhusbesidder, kammerherre og hofjægermester var søn af stamhusbesidder J. L. Grandjean. Hans mor var født Ingeborg Hansen.

Vincens Grandjean, der var gift med kunstmaleren, professor Lauritz Tuxens datter, Nina, havde i 1926 overtaget stamhuset Vennerslund, og efter stamhusophævelsen blev han i 1936 ejer af Vennerslund

Gods. Han var sekondløjtnant ved Garderhusarregimentet og var under krigen og indtil 1955 formand for Garderhusarforeningen i Maribo Amt. Vincens var en fremragende rytter og fik sølv ved olympiaden i Berlin i ridebanespringning.

Jeg nævner disse ting, fordi det var arbejdet i modstandsbevægelsen, der bragte os i nærkontakt.

Vincens Grandjean var sognerådsformand for Stadager-Nørre Kirkeby sogneråd, da jeg i besættelsens næstsidste år af sognefoged L. Hilleke i Lundby sogn blev opfordret til at indtræde i vagtværnet. I de nære tillidsforhold, som opstod i besættelsestiden, fulgte mange stærke venskabsbånd i efterkrigsårene.

Det var på denne baggrund, vi gik sammen om aktieselskabet Lundby Mejeri og erhversflyvevirksomheden „Falstria“, hvor såvel Grandjean som Dinesen fik en mindre aktiepost, som jeg købte tilbage ved Mogens Dinesens død. Senere overtog jeg også Grandjean's aktiepost efter hans eget forslag.

Nu må man huske, at dengang i 1946, kostede en lille flyvemaskine som en fabriksny KZ III, ikke meget mere end godt 20.000 kr. Men det vi først og fremmest var fælles om, var visionerne om en fremtid i luften, og for øvrigt også om opbygningen af Lundby Mejeri som en stor eksportvirksomhed. De gik med i aktieselskabet Lundby Mejeri, da vi ændrede status i 1947. Det var på et tidspunkt, hvor produktionen krævede store udvidelser og fremstillingsmæssigt nye tekniske muligheder.

Denne udvikling førte i øvrigt til, at jeg kunne frigøre min far for kautionen for kassekreditten på de 60.000 kroner.

I hele fremtidsprojektet indgik flyvemaskinen som en fornuftsinvestering. Den gjorde det nemmere og forretningsmæssigt mere rationelt at komme rundt til vore ostemejerier på Fyn, i Sønderjylland og i Sverige.

„Falstria“ stillede samtidig den nye maskine til rådighed for flyveklubben for Nykøbing Falster og Omegn.

Bill Shaw landede på Kringelborgs marker efter to forgæves forsøg, mens den lille flok af særligt interesserede fulgte det for os historiske øjeblik.

Men da vi ikke havde flyveplads og derfor heller ikke hangar, blev maskinen i første omgang bragt til flyvestation Aunø, hvor vi med beredvillig indstilling fra elementærflyveskolens ledelse havde fået mulighed for at anbringe vort fly, indtil vi kunne finde baggrund for at an-



*Luftfartsselskabet „Falstria“ fik en af de første KZ VII, „Lærke“, til erhvervsflyvnings-opgaver.*

lægge en egnet flyveplads og bygge hangar.

Vi havde også bestilt en ny flyvetype hos Kramme & Zeuthen. Det var deres spændende KZ VII „Lærke“, som også militæret ville anvende til skolebrug. På Aunø havde man allerede en serie åbne KZ II fly til elevtræningen.

KZ VII'en skulle ankomme i løbet af forsommeren. Den ville have plads til fire personer. Fremskridtet var stort.

KZ III havde en motor på 90 hestekræfter. Marchhastigheden omkring 150 kilometer i timen. Den havde selvfølgelig dobbeltstyring.

Gennem annoncer søgte jeg efter en erhvervsflyver, der samtidig kunne føre vor engelske korrespondance. Vi satte maskinen ind i is-



flyvningen mellem Sjælland og Fyn. Der var start fra Korsør Nor og landing ved en lille sø ved Holkenhavn ved Nyborg. Efterhånden fik vi også mulighed for postbefordringer over det isbelagte Storebælt.

Vi havde indledt forhandlinger mellem flyveklubberne i Vordingborg og Nykøbing Falster om en fælles flyveskole, under forudsætning af, at der af luftfartsmyndighederne blev givet tilladelse til både rundflyvning og skoleflyvning med samme fly. Der fandtes en bremsende bestemmelse om, at en maskine, der brugtes til rundflyvning ikke måtte anvendes til skolebrug. Der skulle være to maskiner til elevernes rådighed. Det hed, at eleverne ikke tålte stop i uddannelsen, derfor skulle der findes en flyvemaskine, hvis den ene skulle havarere.

Der fandtes endnu ingen flyveplads ved Nykøbing Falster, men vi håbede at få en godkendt på Vennerslunds arealer.

Desværre var byrådet i Nykøbing Falster ikke rigtig positiv overfor flyvningen, hvorimod Nakskov byråd havde givet støtte til flyvesagen.

I 1947 tog jeg flyvercertifikat med „Jens Lyn“ som lærer og med luftfartskontrollør Dalshoff som eksaminator. Det gik fint. Efter 15 instruktørtimer og 15 soloflyvninger fik jeg mit A-certifikat, som siden skulle bringe mig ud over det meste af verden på egne vinger. Jeg havde godt og vel et par tusinde flyvetimer bag mig, da jeg lagde flyvningen på hylden.

Men forinden var der jo sket mangt og meget.

Jeg var kommet i gang med den nye KZ VII, havde været på mange forretningsflyvninger rundt om i Europa, da jeg i 1948 blev ramt af et uheld. Der opstod en voldsom storm. Flyet stod fortøjet på landingspladsen ved Vennerslund, da varslerne begyndte at strømme ind. Jeg turde ikke have maskinen stående på åben mark, løb ud og startede den for at trille den om bag en ladebygning, hvor der var læ. Pludselig kom et orkanagtigt vindstød, greb maskinen og vippede den om på ryggen med mig inden i. Jeg havde træsko på, for jeg var løbet lige fra mejeriet. Naturligvis slog jeg alle kontakter fra, og selv om jeg var noget fortunlet, kunne jeg selv kravle ud af vraget. Maskinens ene vinge var knækket. Hele flyet så herrens ud.

Min ene arm hang så underligt slap ned. Jeg regnede med, at det var på grund af slaget. Vi skulle den aften til middag hos Grandjeans på Vennerslund, så jeg satte ham ind i situationen, og da det begyndte at gøre nederdrægtigt ondt, sagde jeg til ham, at jeg nok måtte søge lægehjælp.

– „Det behøver du ikke tænke på. En af vore store specialister kom-

mer til middagen i aften.”

Han så på mig, satte armen i slynge og beordrede mig til røntgen. Det viste sig, at jeg havde brækket skulderbladet, så jeg blev anbragt i en omfangsrig gibsindpakning, hvor arm og skulder ligesom sad i et bur.

Når jeg mødte frem til de forskellige forhandlinger rundt omkring, hørte jeg ofte humoristerne udbryde: Cigarer, cigaretter og chokolade ... jeg må altså have lignet en af biografernes chokoladesælgere.

Uheldet ramte mig på et tidspunkt, hvor vi stod midt i meget vigtige forhandlinger omkring USA-eksporten.

Men smerterne lettede, da det viste sig, vi slap godt ud af den klemme, der en overgang havde truet os med kvotaordningerne.

Det var mit første og eneste knubs, flyvningen havde givet mig. Jeg har altid fløjet efter „safety first“ princippet. Aldrig leget vovehals. Og som et paradoks skulle det altså være en banal flyvemaskineflytning, trillende på jorden, på en uvejrsdag, der skulle give mig det første havari.

Jeg havde foretaget et par sikkerhedslandinger, men uden uheld. En oktoberdag i 1954 sikkerhedslandede jeg på en eng i nærheden af autobahnen ved Wanden nær ved Hamborg.

Allerede næste dag kunne jeg starte fra Fuhlsbüttel ved Hamborg tilbage til Sønderborg, hvor jeg landede ved 17-tiden. Det var voldsomme tågebanker, der havde fået mig til at gå ned og følge autobahnen og lede efter et landingssted. Jeg nævner ikke dette for at retfærdiggøre mig, men for at understrege min indstilling til flyvning.

Men historien bag denne sikkerhedslanding er i øvrigt følgende:

Jeg havde været i Le Havre for at møde min bror Jeppe, der nu var flyttet til Amerika. Han skulle til forskellige forhandlinger i Europa og havde taget skibet til Le Havre. Jeg startede hjemturen den 4. oktober, mellemlandede i Antwerpen, hvor jeg fik en ret gunstig vejrmedling. Der var intet uforsvarligt i at flyve mod næste mellemlandingsstation, som var Hamborg. Det blev imidlertid et ubehageligt vejr. Først tågebanker, så støvregn og dis, så jeg valgte at gå lavt langs autobahnen Bremen-Hamborg. Men sigtbarheden blev stadig ringere, derfor besluttede jeg at sætte maskinen ned på en mark ved Hamborg, gik ud på motorvejen og viftede. Der var mange bilister, som havde set maskinen lande, så det var ikke svært at få kørelejlighed til nærmeste telefon, hvor jeg underrettede det lokale politi og lufthavnen i Fuhlsbüttel ved Hamborg.

Der blev sat politivagt ved maskinen og søndag morgen kunne jeg fortsætte flyvningen til Hamborg.

Maskinen var helt uskadt.

Politiet og lokale landmænd hjalp med at slæbe maskinen op på autobahnen, og jeg fik tilladelse til at starte fra den store motorvej, hvor trafikken midlertidigt blev standset. Det hele varede nogle få minutter. Så startede maskinen, som for resten havde ostenavnet „ROSENBORG“ malet på siderne. Naturligvis blev der aflagt rapport til de respektive luftfartsmyndigheder i Tyskland. Den blev taget til efterretning.

Dengang havde man ingen radio i de små maskiner. Navigationen klarede ved et lille kuglekompas. Landingstilladelsen blev givet ved grønt lys fra kontroltårnet på flyvepladsen.

Et rødt lys betød, at man ikke måtte lande.

## *Den amerikanske inspiration*

Helt naturligt måtte mit første møde med Amerika virke som en stærk inspiration på et ungt, modtageligt og opladt sind. I 1947, mens ombygningen af Lundby Mejeri var i fuld gang, var jeg taget på en tre ugers studie- og forretningsrejse til USA. Kommunikationen var blevet nemmere efter krigen. Det skandinaviske luftfartselskab havde åbnet sin New York rute i september 1946. Den regelmæssige lufttrafik mellem København og USA var indledt.

Når man kom fra et krigshærget Europa, hvor genopbygningen kun langsomt skred frem, måtte konfrontationen med det amerikanske samfund selvfølgelig virke overordentlig stærkt.

Landet med tilsyneladende uindskrænkede mængder af kapital, materiel og råstoffer, alt sammen baggrund for arbejdstempo, produktions- og reklamefremstød, som virker forbløffende ved en europæers første møde med denne dynamik.

Da jeg havde besøgt en af de amerikanske bilfabrikker i Detroit, blev jeg helt klar over, hvorfor Hitler tabte krigen. Den amerikanske industris enorme produktionskapacitet og indstillingen bag den var overbevisende.

Jeg sugede indtryk og hentede ideer. Ikke ukritisk, men med min fornuftsafstemte vurdering, som hidtil havde været min katalysator.

Jeg havde gode introduktioner med mig. De skaffede åbne døre og



*Jeg valgte en Cessna 180 til mine kommende flyvninger, blandt andet til Afrika, rundt om i Europa og til de hjemlige mejerier. Senere kom den med på Grønlandsflyvningen, hvor den endte på Østgrønlands kyst. Her er jeg på eksportflyvning i Europa.*

gode kontaktmuligheder i det brede spektrum af erhvervsinteresser og personforbindelser, der repræsenterede mit ambitionsniveau.

Amerika som marked var en fascinerende mulighed. Året før krigen var den danske osteeksport til USA på 1,05 millioner kilo, hovedsagelig Blue Cheese. I 1947 var efterspørgslen efter dansk ost stigende og eksportchancerne derfor store.

England, der før krigen næsten intet dansk ost købte, blev nu efter krigen et stort marked for afsætning af ost fra Danmark. Amerikanerne købte også deres oste i Holland, Frankrig og Italien. Den amerikanske producerede Blue Cheese var af ringe kvalitet. Den franske Roquefort syntes ikke så god som før krigen, og den var meget dyr, da den jo er lavet af fåremælk. En saglig vurdering kom til den konklusion, at kvalitetsmæssig var intet på højde med den danske. Derfor var udsigterne for dansk eksport særdeles gunstige, for øvrigt så gunstige, at de amerikanske Blue Cheese producenter frygtede en kommende konkurrence. Et udslag af denne selverkendelse var, at en repræsentant for flere amerikanske Blue Cheese mejerier spurgte mig, om jeg ikke

havde lyst til at virke som konsulent. De var villige til at give mig en afgift pr. kilo ost, hvis jeg ville rejse rundt til de forskellige mejerier og sætte dem ind i danske produktionsmetoder.

Jeg svarede, at jeg ikke ville håbe, at Danmark ville begrænse mulighederne for den enkelte danske eksportør ved for eksempel statshandel og centralisering, således at forholdene ville tvinge mig til at tage imod et sådant tilbud fra amerikansk side.

I de 30 år, der siden er gået, viser udviklingen, at mælkeindgangen til de private mejerier er formindsket med 3–4%, simpelt hen fordi lønsomheden i den private sektor, som må betale skat, bliver dårligere i forhold til andelsbevægelsen, som stort set er fritaget for skat.

Fortsætter denne udvikling, vil det private mejeribrug være henvist til USA eller andre lande indenfor Fællesmarkedet – England, Tyskland og Frankrig – hvor de private mejeriselskaber har gode muligheder. Havde vi i Boel-Koncernen ikke fusioneret os med Unigate, ville vi næppe have fået den fremgang i produktion og salg, som vi i modsætning til andre i den private sektor, har oplevet.

Producenter af Blue Cheese i Danmark havde i 1934 stiftet en forening for at højne kvaliteten og fastlægge retningslinier for fremstillingen og bedømmelsen af osten. For at få lidt kontrol med omsætning og afsætning på det væsentlige amerikanske marked, oprettede Producentforeningen en konsulentstilling i USA. Blandt de mange ansøgere blev Ib Pedersen ansat som konsulent på det nyoprettede kontor, Denmark Cheese Association, hvor han virkede som leder på udmærket måde i mange år fra 1937. Under verdenskrigen lå eksporten stille. I den periode arbejdede Ib Pedersen på generalkonsulatet i New York, for straks efter krigen at genoptage sit arbejde med osten.

Der var udsigt til, at den danske eksport af Blue Cheese til USA blev givet fri, og at der ville komme en eksporttilladelse inden længe.

Jeg blev klar over, at det hastede med at komme i gang. Ikke mindst var der på det tidspunkt særdeles god grund til at overveje eksporttidspunkterne. Det ville være uheldigt, hvis de første sendinger, som naturligvis ville påkalde særlig konsuminteresse, skulle ankomme på et tidspunkt, hvor de høje sommervarmegrader på det amerikanske kontinent ville påvirke ostens holdbarhed. Risikoen for en kvalitetsnedsættelse var uvægerligt til stede, hvis man kom ud for „bad timing“. Betingelserne for eksportforsendelserne var absolut de bedste i de kølige måneder.

I Danmark var osteproduktionen blevet fordoblet siden krigen, også



indenfor Blue Cheese området, så konkurrenceelementet kunne forventes at blive stærkt. Men vi havde heldet med os. Vort amerikanske marked blev meget stort i løbet af en ganske kort årrække. Mine studier i det amerikanske produktionsled og detailhandel havde en vis indflydelse på udvikling og dispositioner i Danmark. I de år, hvor firmaet blev fundamenteret, var mit motto overfor kunderne, at jeg var både mappesvinger og ostemejerist med kort afstand mellem ostekar og handel, og dermed kort tid mellem ord og handling. Jeg skulle jo ikke, som mange, spørge om dit eller dat.

I New York-området havde jeg mødt „Chris the Milkman“, den dansk amerikanske mejerimand, I. Christensen, fra Goshen i New Jersey. Jeg så et bymejeri, som behandlede 240.000 kilo mælk om dagen, eller rettere om natten, til udbringning næste morgen. Mælken blev transporteret i tankbiler fra producenterne. De fjerneste lå mere end 350 kilometer fra mejeriet. Det ville svare til, at vi på Falster skulle hente mælk hver dag hos en leverandør i Skagen.

Der stilledes meget strenge krav til hygiejnen, nødvendigvis. Det var uhyggeligt at tænke på en mælkeepidemi i et befolkningsområde på 20 millioner. Altså New York og omliggende byområder.

Oplysninger om Producentforeningens medlemmer, bestyrelsens sammensætning, eksport etc. bringes på de følgende sider.

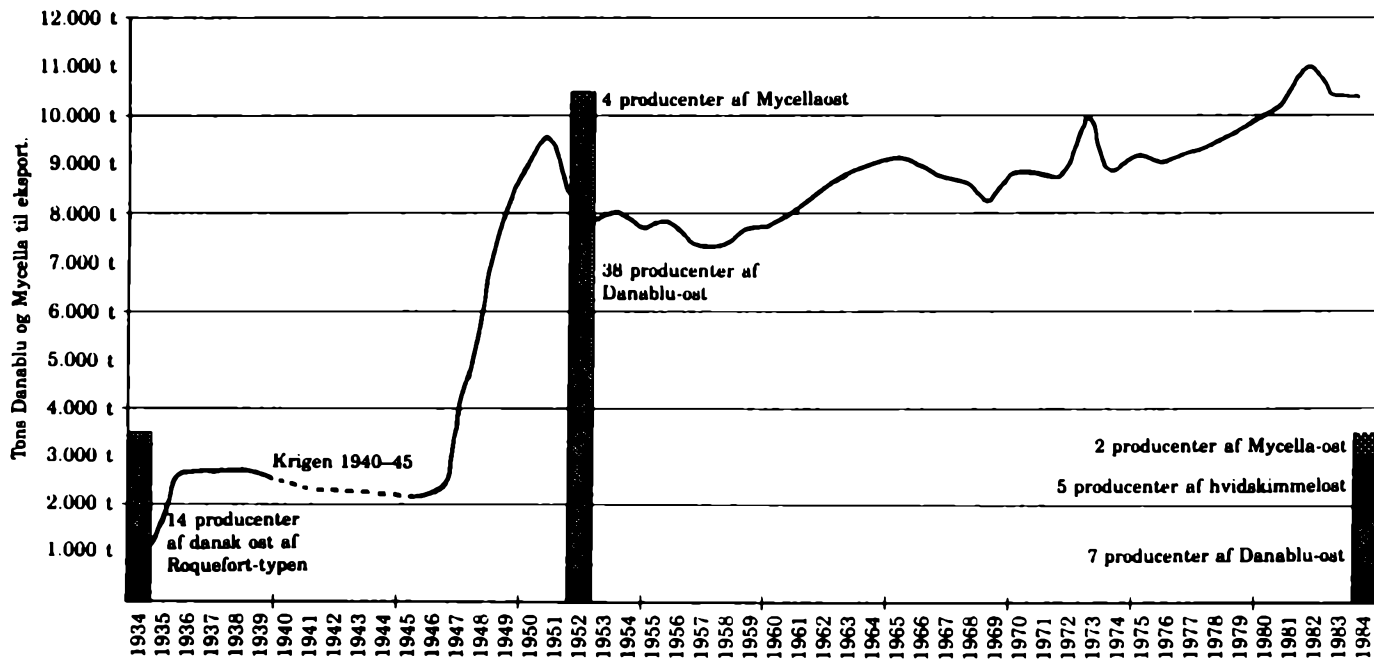
## *De store danskere*

I Detroit mødte jeg Danmarks store søn, General Motors præsident, William S. Knudsen, som hele Amerika nu kun kaldte „Generalen“. Dette „nom de guerre“ stammede fra krigens år, hvor William S. Knudsen var chef for den samlede amerikanske krigsindustri. Han blev udnævnt af præsident Roosevelt til generalløjtnant for at han kunne møde de militære ansvarlige på lige fod. William S. Knudsen havde en fantastisk karriere bag sig i den amerikanske automobilindustri. Først hos Ford Motor Company. I denne periode, som øverste leder af Ford-produktionen, lagde han en samlefabrik i København. Den blev opført i Sydhavnskvarteret.

Senere, da han efter opgør med Henry Ford gik til General Motors som præsident, anlagde han en dansk samlefabrik for GM-produkterne i Aldersrogade i København.

I krigens år hentede præsident Roosevelt det danske organisations-

Årlig eksport af Danablu og Mycella i årene 1934 til 1984 samt antal medlemmer af foreningen i 1934, 1952 og 1984.



1934. 14 medlemmer  
Årlig eksportproduktion 812.500 kg  
af danak ost af Roquefort-typen.

1952. 42 medlemmer  
Årlig eksportproduktion 8.400.000 kg  
af Danablu og Mycella.

14 medlemmer i 1984  
9 medlemmers årlige eksportproduktion i 1983 10.400.000 kg.  
5 medlemmers årlige eksportproduktion i 1983 1.500.000 kg af hvidskimmelost  
total eksportproduktion i 1983 11.900.000 kg.

Ekspor af Mycella (i tons)

April- året	U.S.A.	England	Andre markeder	Ialt
1946-47			308	308
1947-48			367	367
1948-49			506	506
1949-50			923	923
1950-51			567	567
1951-52			411	411
1952-53	1	233	31	265
1953-54	3	174	69	246
1954-55	2	181	44	227
1955-56	2	174	28	204
1956-57	0	179	29	208
1957-58	0	164	31	195
1958-59	1	143	22	166
1959-60	1	115	25	141
1960-61	0	144	28	172
1961-62	0	120	19	139
1962-63	1	135	21	157
1963-64	1	144	39	184
1964-65	2	156	41	199
1965-66	1	166	32	199
1966-67	1	188	32	221
1967-68	1	183	29	213
1968-69	0	213	31	244
1969-70	0	193	34	227
1970-71	0	159	50	209
1971-72	0	153	48	201
1972-73	2	187	56	245
1973-74	0	200	60	260
1974-75	0	149	55	204
1975-76	0	108	48	156
1976-77	0	88	47	135
1977-78	0	97	55	152
1978-79	0	95	63	158
1979-80	0	96	59	155
1980-81	0	107	62	169
1981-82	0	117	59	176
1982-83	0	122	58	180

Ekspor af Danablu (i tons)

April- året	U.S.A.	England	Andre markeder	Ialt
1947-48				2.043
1948-49				4.284
1949-50				6.357
1950-51				8.110
1951-52				9.226
1952-53	1.254	4.234	2.653	8.141
1953-54	1.408	3.594	2.623	7.625
1954-55	-	-	7.757	7.757
1955-56	1.750	3.211	2.521	7.482
1956-57	1.750	-	5.951	7.701
1957-58	1.717	3.167	2.355	7.239
1958-59	1.879	2.843	2.433	7.155
1959-60	1.916	2.891	2.611	7.418
1960-61	1.791	2.950	2.775	7.516
1961-62	1.660	2.972	2.635	7.267
1962-63	1.971	3.180	3.053	8.204
1963-64	1.716	3.118	3.274	8.108
1964-65	1.711	3.105	3.348	8.164
1965-66	2.037	3.175	3.732	8.944
1966-67	2.182	2.989	3.564	8.735
1967-68	2.079	2.894	3.473	8.446
1968-69	1.997	2.941	3.378	8.316
1969-70	2.030	2.655	3.317	8.002
1970-71	2.047	2.940	3.578	8.565
1971-72	1.933	3.078	3.621	8.632
1972-73	1.871	3.122	3.421	8.414
1973-74	-	-	9.744	9.744
1974-75	1.877	2.681	4.023	8.581
1975-76	1.858	2.690	4.359	8.907
1976-77	1.924	2.542	4.383	8.849
1977-78	1.739	2.561	4.706	9.006
1978-79	1.817	2.712	4.699	9.228
1979-80	1.810	2.773	4.852	9.435
1980-81	1.975	2.956	5.070	10.001
1981-82	2.089	3.050	5.696	10.835
1982-83	1.973	2.955	5.303	10.231

Kalender- året	U.S.A.	England	Andre markeder	Ialt
1931				129
1932				385
1933				629
1934				813
1935				1.140
1936				2.643
1937				2.598
1938				2.620
1939				2.744
40				-
41				-
42				-
43				-
44				-
45				-
1946				1.763

Krigen 1940-45

115

8\*

1934  
14 medlemmer

1952  
42 medlemmer

1984  
13 medlemmer

Egeskov  
Hallebygård  
Hjarup  
Lejbølle  
Marslev  
Midtsjælland  
Nordfyn  
Nysted  
Ravnholt  
Skødstrup  
Trifolium  
U. K. Brødstrup  
Wedelsborg  
Østervang

Ågård  
Brørup  
Bornholm  
Borggård  
Bøgbølle  
Taps  
Eabenhus  
Elbæk  
Fåborg  
Frijsenborg  
Gislinge  
Hjarup  
Høgelund  
Kirkeby  
Klank  
Kjældsdam  
Kronjyden  
Landmandslyst  
Langeskov  
Lundby  
Lunderskov  
Lødderup  
Marslev  
Nysted  
Skanderup  
Stationsmejeriet  
    i Marslev  
Midtsjælland  
Nordfyn  
Otterup  
Råstedbro  
Ringsted  
Skødstrup  
Stensbjerg  
Svebølle  
Trifolium  
Trilicum  
U. K. Brødstrup  
Virkelyst  
Vridders  
Ødum  
Østervang  
Øster Ulslev

Producere Danablu  
og Gorgonzola

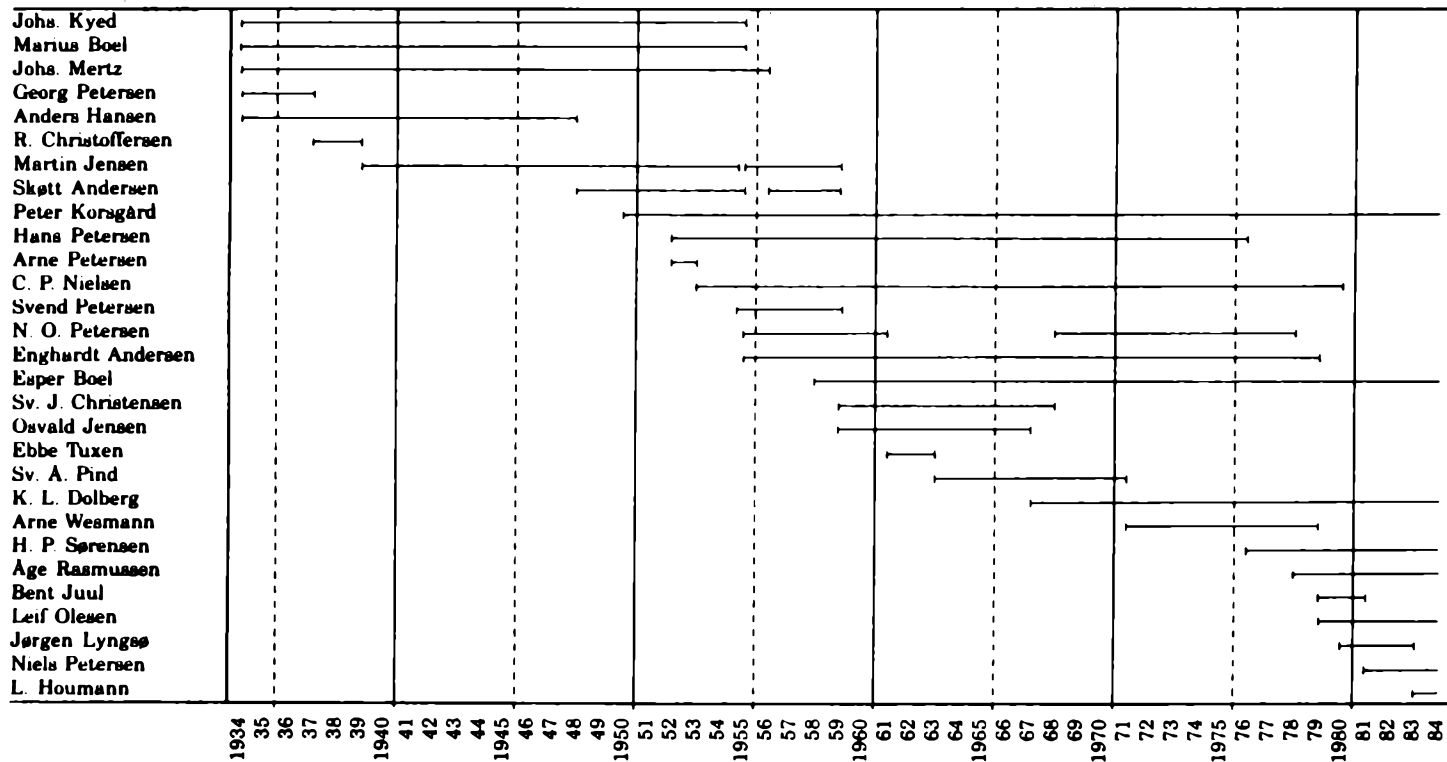
Bornholms Andelsmejeri  
Mejeriselskabet -Danmark -  
Frijsenborg Herregårdsmejeri  
Boel-Mejerierne, Høgelund  
Kirkeby Andelsmejeri  
Andelsmejeriet -Kjældsdam -  
Langeskov Mejeri, Ullerslev  
Mejeriselskabet Råstedbro  
Mejeriselskabet Esbjerg

Producere hvid-  
akimmet-oste

Bovrup Mejeri, Åbenrå  
Kongstrup Mejeri, Langå  
Kragelund Mejeri Løsning  
Dessertosteriet -Vodder- Skærbæk  
Mejeriselskabet Danmark

Medlem fra 1953 Vejstrup Hejls  
1955 Gudbjerg  
1957 Ødsted  
1958 Riserup  
1960 Virring  
1965 Skodborg  
1967 Haderslev V. Amt  
1970 Mejeriselsk. Danmark  
1972 Ø. K. S.  
1977 Stjernen

Bestyrelsesmedlemmer og deres valgte perioder fra 1934 til 1984.





og produktionsgeni til Washington. Hans løn blev reduceret til én dollar om året.

Der blev sagt til mig, at det måske var første og eneste gang i den amerikanske nations historie, at en mand har udrettet så store tjenester for nationen til så ringe løn.

William S. Knudsen havde været sygdomsramt, da vi mødtes i hans hjem i Detroit. Han var blevet omsorgsfuldt plejet af den dansk-amerikanske Fritze Grann, hvis mand er ingeniør Alfred Grann.

William S. Knudsen, eller „Big Bill“, som vennerne kaldte ham, bad mig sørge for, at vi tog os godt af Fritze Grann, når hun kom til Danmark for at være med i oprettelsen af et børnehjem nær Rebild Bakker i hans navn.

„Der skal ikke spares på noget – send regningen til mig.“

William S. Knudsen fortalte mig, at hun, som formand for Red Barnets amerikanske afdeling i Detroit, havde gjort et stort og påskønnelsesværdigt arbejde for Danmark ved at organisere og lede en storstilet indsamling og forsendelse af gaver til danske børn lige efter krigens ophør.

Siden har jeg fulgt hende ved årligt tilbagevendende besøg og glædede mig på hendes og Alfred Granns vegne, da hun 35 år senere, altså i forfjor, modtog en varm tak for sin indsats fra Dronning Ingrid. Det skete, da Fritze Grann trak sig tilbage fra sine sidste tillidsposter. Hun og Alfred Grann har deres otium i Florida.

Men det var for resten en fremragende fynbo, der etablerede kontakten til William S. Knudsen. Det var Fred Johnson fra Ørbæk udenfor Svendborg. Han havde skabt sig en kometkarriere i den amerikanske bilindustri på indførelse af punkt-svejeteknik og havde, da vi mødtes i Detroit, en kæmpevirksomhed, der som underleverandør fremstillede dele til først og fremmest General Motors og Ford.

Ovre på den anden side af Amerika, i Californien, mødte jeg den fremtrædende danske mejerimand, Thorkil R. Knudsen, der havde skabt „Knudsen Creamery“, som blev til en kæmpevirksomhed. Tom Knudsen var fra Langeland. Han havde fået sin uddannelse på Valdemar Slot og havde sammen med sin bror Carl startet et mejerilaboratorium i Californien. Siden skiltes deres veje og Tom Knudsen gik ind i produktionslinien. Fik kolossal succes med Cottage Cheese, det vi i dag i Danmark kalder hytteost.

Senere udvikledes det til en vældig produktionslinie omfattende en variation på et halvt hundrede mejeri- og konsumprodukter fra yog-

hurt i en halv snes varianter til kartoffelsalat og mælke typer.

Før han døde, havde han sammen med sin hustru Valley, stiftet et fond, der stadig i vid udstrækning støtter samfundsgavnige og individuelle præstationer.

I 1982 blev „Knudsen Creamery“ solgt til en amerikansk koncern for 76 millioner dollars. Den fortsætter stadig under Knudsennavnet, men har ikke længere samme tilknytning til det danske som i Tom Knudsens tid.

Han hentede mange unge til Californien, gav dem en chance, enten indenfor sin egen virksomhed eller ude i det amerikanske erhvervsliv. Han blev en af de meget store kontante støtter til Rebild National Park. Var sponsor for mange berømte talere og underholdningsindslag i de smukke bakker. Det var ham, der hentede Richard Nixon til Rebild som taler. Ham der formidlede daværende guvernør Ronald Reagans besøg. Hentede professor Lee DuBridge til Rebild. Skaffede Danny Kaye hertil, bragte Dianna Shore til Rebild og meget meget andet.

Hans trofasthed overfor det fædreland var stærk. Det mærkedes allerede af den unge mejerimand, som i 1947 besøgte ham og hentede inspiration hos ham. Tom Knudsen blev et af mine store forbilleder. Hans tro på det private initiativs frie udvikling var afsmittende. Jeg kan stadig for mit indre øre høre hans stilfærdige stemme, fornemme hans lune humor og høre suset fra hans visioner.

## *Den ny flyveteknik*

Naturligvis benyttede jeg også Amerikarejsen til et kig ind i flyveteknikkens fremtid. Jeg var på en fabrik, hvor man fremstillede 18 sportsmaskiner om dagen. De blev fløjet ud til leverandørerne direkte fra fabrikkens egen flyveplads. Sportsflyvningens udvikling var, som jeg naturligvis havde regnet med, langt forud for Danmark, først og fremmest fordi materialerne er billigere og rigeligere, og så selvfølgelig det uhyre markedsområde, som kan aftage masseproduktionen.

Under køreture rundt om i landet var det ikke usædvanligt dengang at møde flyvepladser med 30–40 sportsmaskiner. I mange år efter har jeg gjort stop ved flere små flyvepladser, akkompagneret af Olgas ord: „Bliver du da aldrig klogere!“

47 år senere, i januar 1984, så jeg privatflyvepladser med flere hundrede moderne maskiner i Los Angelesområdet. Men dengang i 1947

kunne man købe en sportsmaskine til fire personer med en 150 hestes motor, indstillelig propel, indbygget radioudstyr, altså sender og modtager for 40.000 kroner.

Det var indlysende, at det ville blive svært for den hjemlige flyvemaskineproduktion at klare sig i den overvældende konkurrence fra de amerikanske sportsflyvemaskinefabrikker. Jeg kunne ikke lade være med at tænke på, at udviklingen måske kunne blive bestemmende for mit fremtidige materielvalg i vor flyvevirksomhed.

## *Champignon i stordrift*

Et andet lærerigt område var den amerikanske champignonproduktion. Øvre på østkysten i Pennsylvania har man et produktionsområde, som indenfor en radius af 15–16 kilometer frembringer 60 procent af hele Amerikas forbrug af champignon. Og det er stort.

Små og store dyrkere arbejder i et slags andelselskab, driver egne konservesfabrikker og egen distribution. Rent produktionsteknisk var man også på dette område længere fremme end hos os.

Billigere og rigeligere brændsel gjorde det muligt at etablere den rette temperatur i champignonhusene. Dette kombineret med en hurtigere produktionsmetodik gav bedre økonomiske resultater. Hestegødningen hentede man så langt som i Chicagos væddeløbsstalde. Det ville svare til, at vi skulle hente den i Paris.

Jeg lærte en del teori og praksis, hvoraf visse elementer med effekt kunne overføres til vor afsluttende fase af champignonproduktionen hjemme.

## *Det nye mejeri i Lundby*

Onsdag den 3. og torsdag den 4. december 1947 blev mærkedage i Lundby Mejeris historie. Det forvandlede mejeri blev indviet ved festligheder, som samlede halvandet hundrede gæster, leverandører, håndværkere, forretningsforbindelser og venner.

I den lokale presse kunne man læse: „I andelsbevægelsens foregangsland er det interessant at se, at det private initiativ på et område, hvor andelstanken har fejret sine største triumfer – mejeribrug – har sat en stor og smuk blomst. Blomsten hedder Lundby Mejeri. Det blev



*Det nyopførte Lundby.*

oprettet i 1876 af proprietær Rasmussen, Lundbygaard, som et af de første privatmejerier i Danmark. En snes år gik det godt, så fulgte en lang nedgangsperiode, men i 1941 blev det købt af en ung driftig mejerist, søn af den kendte mejerifamilie Boel på Fyn. I løbet af seks år har mejeriejer Esper Boel mere end tidoblet Lundby Mejeris omsætning. Og i det sidste halvandet år har han, trods materialevanskeligheder og mange andre problemer, gennemført en udvidelse og modernisering, der har forvandlet det gamle, ikke særligt tidssvarende mejeri til, ja, antagelig landets smukkeste og mest moderne mejeri.

Vi begyndte med gennemgang af virksomheden. Ude, såvel som inde er der kommet nye klæder og ny teknik. I skummesal, kærnestue, osteri, og hvad det nu alt sammen hedder, mødte øjet en kavalkade af flunkende nye maskiner i en ramme af nyspulede fliser og lyse farver. „Her gøres ikke i orden, her holdes orden,“ lød teksten på et overbevisende skilt. Naturligvis manglede der heller ikke blid musik overalt til maskinernes og arbejdets rytme.

I det store ostelagers forskelligt tempererede rum stod mejeriets specialiteter „Rosenborg Cheese“, „Esper Blue Cheese“, „Flora Danica“ i lange rækker og geledder for, når tiden er inde, at sendes ud i den vide

verden i festligt udstyrede kasser med sentenser som „Denmark can make it“. Det var mejeriejer Esper Boels far, der indførte Roquefort-fremstillingen i Danmark. Det har sikkert frydet ham, der deltog i indvielsen, at se netop denne frugt af sin indsats.

Det var ikke så let at gennemføre moderniseringen. Den stod på sit højeste under den anden polarvinter. Mælken måtte indvejes i fri luft i 20 graders kulde. Og maskinerne måtte tões op, før de kunne tages i brug. Men den hårde tørn blev klaret.

Blandt de håndværkere, der udførte det smukke arbejde er følgende: Entreprenørerne Brdr. Sørensen, Alstrup, muremestrene M. Hansen, Stubberup og Johs Hansen Lundby. Smedemestrene H. Nielsen, V. Kippinge, og A. M. Andersen, Lundby. Tømrermester V. Andersen Brarup, malermester Larsen, Ønslev og installatør Th. Hasle, Nørre Alslev. Mejeriarkitekt Thomsen, Roskilde har leveret tegningerne og forestået arbejdet.

Lundby Mejeri blev for to år siden aktieselskab. Der er kun tre aktionærer: Hofjægermester Vincens Grandjean, Vennerslund, Godsejer Mogens Dinesen, Skørringe og mejeriejer Esper Boel.

Da Boel startede i 1941, blev der indvejet 1,2 mio. kg mælk og omsætningen androg 300.000 kroner. I år er de tilsvarende tal 3,3 millioner kilo mælk og omsætningen 1,2 millioner kroner. Efter moderniseringen er mejeriets kapacitet øget, så man kan tage 5 millioner kilo mælk.

Naturligvis er det ikke kun mejeriets tekniske anlæg og lagre, der er udvidet. Personalet er flerdoblet. Der er indrettet moderne kontorer, og en flyvemaskine til hurtige forretningsrejser hører som bekendt med til virksomheden.

Lundby Mejeri fremstiller praktisk taget kun Roquefort-oste, hovedparten eksporteres, og England er den største aftager, men også på det amerikanske marked er der gjort fremstød.

Ved indvielsen blev mejeriejer Esper Boel hyldet i tale og sang, blandt andet af kolleger fra nær og fjern.

Boel gav selv et rids af mejeriets historie og kvitterede med „en hjerterelig tak til alle sine medarbejdere“.

Efter dette referat bør det nævnes, at min fader, Marius, efter en grundig gennemgang af det nye mejeri og lager, meddelte mig, at der manglede et termometer i et af lagerlokalerne.

Vi begyndte at blive ret udadvendte i den sidste del af 1940'erne. Jeg tog kontakt med Pollacks annoncebureau og bad dem køre en kam-



pagne for os i Mellemøsten.

Vort eksportkontor var nu i fuld aktion, og jeg begyndte så småt at bevæge mig uden for Falster med min flyvemaskine. Det var navnlig, da jeg fik den nye KZ VII. Min første længere tur var over til Christiansminde ved Odense til min bror Hans, hvor Jeppe var på besøg. De vinkede farvel til mig, da jeg skulle flyve tilbage til Falster, og troede, at nu var alt i orden. Da jeg nåede Nyborg og ikke kunne se Sprogø, besluttede jeg mig til at vende om. Da jeg kom tilbage til Christiansminde, gik min svigerinde Rudi og støvsugede. Hun blev temmelig paf over at se mig, men endnu mere, da jeg bad om at få lov til at låne støvsugeren.

– Ja, men hvad skal du dog bruge den til?

– Vent et øjeblik, så skal du se!

Jeg ringede over til mejeriet i Marslev, hvor jeg vidste, at brødrene var.

Jeg sagde, det var fra Lyngby Radio.

Jeppe kom til telefonen.

Jeg satte støvsugertragten tæt ved telefonen og brølede:

– Er det Jeppe?

– Ja, hvor er du?

– Jeg sidder herude over Storebælt ... jeg ville bare prøve, om radioen i maskinen virker ...

– Ja, ja, det gør den. Jeg kan godt høre dig ...

Til sidst gik jeg til bekendelse ... men jeg har nu altid godt kunnet li' en „practical joke“, hvis den vel at mærke er nogenlunde harmløs.

Men det blev altså til mere og mere flyvning, efterhånden som jeg fik øvelse og erfaringer. Det blev til utallige flyvninger rundt om i Europa til det mellemste Østen og Afrika.

Jeg nåede også at være med i flere store internationale rally'er, bl. a. i Wien.

Vi var vel en 40–50 maskiner i alt, der samledes i Wien. Blandt disse var flere fra Danmark.

Da vi skulle flyve fra den østrigske hovedstad, var vejret ikke det allerbedste, men der blev dog givet starttilladelser til os alle. Jeg fik en østriger med som passager. Han ville så gerne til Graz, fordi han i operaen kunne høre „Rosenkavaleren“. Nå, ja, hvad siger en Rosenborgkavalér til det? Naturligvis ja!

Vi strøg derudad. Men pludselig væltede skyerne ned. Vi fløj mellem bjergslugterne. Det så ikke altfor godt ud, men vi nåede da frem til

Graz og blev temmelig overraskede over, at vi var de første. Lidt senere kom en halv snes maskiner til. Vi kunne ikke forstå, hvor resten var blevet af. Det viste sig senere, at de var vendt om, og nogle var landet på marker i Ungarn. Der kom de hurtigst muligt fra og vendte tilbage til Wien. Min passager nåede sin Rosenkavalér, og jeg lovede mig selv at være endnu mere agtpågivende.

Den 24. maj 1949 blev Prins Axels søn, Grev Flemming af Rosenborg, gift med Ruth Nielsen, datter af direktør Kai Nielsen fra A/S Carl Nielsen, hvor grev Flemming senere blev direktør. Jeg sendte de nygifte en hilsen – en pakke Rosenborg ost fra Lundby Mejeri. På forsendelsen stod: „Et ægteskab bliver som en evig vår – når man det begynder med Rosenborg.“

Grev Flemming, der året efter sejlede ud på ekspeditionen på verdenshavene med „Galathea“, blev for en halv snes år siden formand for Kongelig Dansk Aeroklubs præsidium og ledede KDA's 75 års jubilæumsarrangementer i januar i år.

1949 var både fremgangen og knubsene's år. Det var året, hvor jeg mirakuløst slap fra bilulykken, der kostede min far førligheden. Det var året, hvor stormen slog min maskine omkuld under kørsel på Vennerslunds marker, og det var året, hvor privatflyvningen kom i modvind. Jeg var med til at starte erhvervsflyvningens sammenslutning sammen med blandt andre Sportsflyveklubbens kasserer i Skovlunde, Povl Møller Taasinge, der jo senere blev betroet informationschef hos Simon Spies, og Ingolf Nielsen, der startede Cimber Air og blev partner i indenrigsluftfartsselskabet Danair.

Vi var mange flere, som startede denne protestbevægelse, der var begrundet i en urimelig forhøjelse af benzinpriserne til privatflyvemaskiner, fra 30 øre til 84 øre.

Landets største flyveklub, Sportsflyveklubben, havde fået alvorlige økonomiske problemer. Det var pludselig blevet for dyrt at være privatflyver. Vi fandt det urimeligt, at flyvningen gennem benzinprisens forhøjelse var med til at betale vejskat. Vi havde jo sådan set ikke noget at gøre med vedligeholdelsen af landevejene.

Vi tillod os også at påpege den civile flyvningens betydning på det militære område. Flere og flere civilflyvere blev på det tidspunkt militærflyvere efter en forholdsvis hurtig specialuddannelse indenfor militæret. Vi kunne med relevans henvise til erfaringerne fra anden verdenskrig, hvor et meget stort antal tidligere civilflyvere kom ind i Royal Air Force som piloter.

Men det var blevet dyrt at flyve – for dyrt for de mange, som gerne ville have undervisning. For os erhvervsflyvere steg udgifterne, og dermed befordringspriserne, helt urimeligt. Vi måtte op på at tage 125 kroner i timen for den fire personers KZ VII, og 100 kroner i timen for KZ III, der altså kun tog en passager. Det ville koste omkring 250 kroner for en tur/retur-flyvning til Kirstinesminde ved Århus.

## *Eksportfremgangens år*

Men 1949 var altså også et fremgangens år, i hvert fald i mejerivirksomheden. Eksportorderne strømmede ind. Det blev nødvendigt at skaffe yderligere mejerikapacitet, og samtidig sætte os fast på det store nye amerikanske marked, hvor vi havde fået heldet med os. Min bror Jeppe og jeg foretog en rejse rundt i Amerika i slutningen af året. Det blev indledningen til „Boel Brothers“ med Poul Erik som den fastboende repræsentant i Detroit.

Efter at mejeriet i Marslev var solgt, valgte Jeppe at slå sig ned i Florida og derfra sætte ind på markedsføringen i USA sammen med importøren Zausner i New York.

## *Historien bag købet af andelsmejeriet Høgelund*

Det vakte en del opsigt, da det lille andelsmejeri i Høgelund i Sønderjylland i 1949 blev solgt til en privat mejeriejer. Det er magtpåliggende, at jeg får understreget, at jeg aldrig har søgt efter magten for magtens skyld. Derimod efter indflydelse i den udstrækning, som vor egen vækst gjorde det nødvendigt. Jeg har tidligere fremhævet, at mine personlige bevæggrunde for at få vor virksomhed til at vokse, lå i den indre glæde over at se ting gro – og lykkes.

I 1949 var Høgelund Andelsmejeri ude i en del vanskeligheder. På efterårsgeneralforsamlingen i mejeriet drøftede man nye muligheder, blandt andet at slå ind på en osteproduktion. Men for at det skulle kunne gennemføres, krævedes kapital til nyt inventar og maskiner. Man anslog et beløb omkring 60.000 kroner. Det blev af et flertal på generalforsamlingen vedtaget, at bestyrelsen skulle foretage det nødvendige for planernes gennemførelse.

Kort efter udmeldte en snes leverandører sig. Det betød en fuld-

stændig ændring af billedet efter generalforsamlingsvedtagelsen.

Der blev indvarslet til ekstraordinær generalforsamling, hvor der skulle tages stilling til, om mejeriet skulle fortsætte under de hidtidige forhold eller likvidere.

Efter en bevæget meningsudveksling, hvor man forgæves forsøgte at få de udmeldte andelshavere til at ændre deres beslutning, blev det vedtaget at likvidere. For andelshaverne var der herefter kun en udvej, nemlig at søge optagelse i et eller flere af nabomejerierne.

Der blev nedsat et likvidationsudvalg, som skulle prøve at få det bedst mulige ud af den foreliggende situation.

På det tidspunkt kommer jeg ind i billedet i form af, hvad den lokale presse kaldte „en frelsende engel“.

Jeg tilbød at købe, så andelshaverne fortsat kunne være leverandører. Efter forhandlingerne vedtog bestyrelsen enstemmigt at gå ind for mit købstilbud.

Der blev atter indkaldt til ekstraordinær generalforsamling. Denne gang i Bondestuen i Vedsted. Der var meget stor tilslutning.

Formanden, gårdejer A. Andersen, Vejbølgård, berettede om forhandlingerne med Over Jerstal Andelsmejeri, Djernæs og Marstrup mejerier. Han understregede vanskelighederne ved de opståede transportproblemer, hvis denne løsning blev valgt.

Så var det, at tilbudet kom fra Esper Boel, Lundby Mejeri på Falster.

„Af princip er jeg imod at gå bort fra andelstanken over til et privatmejeri, men som stillingen er, bør man se bort herfra,“ sagde formanden.

– Nu er det meningen, såfremt handelen går i orden, at den nye ejer vil drive osteproduktion, og det bliver nærmest DANABLU. Vi skal forpligte os til over en fem års periode at afgive 50 procent af skummetmælken. Sødmælken afregnes efter 85 procent fedtindheder. Skummetmælken betales efter notering. Efterbetalingen sker på basis af, hvad der i gennemsnit ydes fra mejerierne i Djernæs og Styding, som dengang betalte en god pris for mælken. Mejeriet med inventar overtages af den nye ejer for 90.000 kroner, som betales kontant ved overdragelsen den 1. april 1949. Mejeriet har en gæld på 40.000 kroner, så der bliver en formue i ejendommen på 50.000 kroner. Yderligere har mejeriet et tilgodehavende i obligationer på 3.000 kroner, men de vil gå til omkostningerne ved overdragelsen.

De 50.000 kroner fordeles mellem andelshaverne i forhold til den mælkemængde, der er leveret gennem de sidste 10 år.

Esper Boel har betinget sig, for at handelen skal kunne gå i orden, at gårdejer A. Gade afstår en strimmel jord, der grænser op til mejeriets grund, til en pris, der aftales med gårdejer A. Gade, for at der kan foretages en udvidelse af mejeriets bygninger, ombygning af Høgelund lager, o.s.v. Marius Boel overtager mejeriet nogle år mod forkøbsret for Esper Boel.

Under den efterfølgende diskussion oplyste formanden, at personalet på mejeriet kan fortsætte under de ændrede forhold, og at mælken som hidtil bliver afhentet. Kørselsudgifterne er leverandørerne uvedkommende.

Flere af de udmeldte andelshavere meddelte, at de nu trak deres udmeldelse tilbage.

Tandrup, Gl. Ladegaard, der var bestyrelsesmedlem, mente ikke, at den fremlagte statistik kunne holde. Den viste et merudbytte under de nye forhold til mejerikredsen på omkring 52.000 kroner årligt. Gårdejer A. Gade sagde, at han skønt andelsmand under de givne forhold ville anbefale salget.

Formanden oplæste kontrakten, som var godkendt både af bestyrelse og køber, og sluttede med at sige:

– Enten må vi tiltræde den foreslåede ordning eller se Høgelund Mejeri blive splittet.

Ved afstemningen var der 67 medlemmer for og 11 imod. Jeg var fløjet over til Sønderjylland for at følge den afsluttende fase. Købet af Høgelund gav os nu muligheder for en væsentlig produktionsforøgelse.

## *En gammeldags handel – med nye undertoner*

Jeg havde allerede ført indledende forhandlinger med gårdejer Anders Gade om købet af den tilstødende grund på godt en tønde land. Denne handel var forudsætningen for, at Høgelund kunne udvides og moderniseres. Fra Lundby tog jeg og entreprenøren til Sønderjylland – med byggematerialer i to lastvogne. Dengang skulle man jo ikke have byggeattester og lignende, så vi kunne gå i gang, så snart aftalen om grunden var i orden.

Da vor kortege kom derover, bad jeg lastvognene vente lidt i baggrunden, mens jeg tog ind til gårdejer Gade og sagde: „Nå, lad os så se at få skridtet den stump jord af, så vi kan blive enige om handelen.“





*Høgelund Mejeri ved Over Jersdal – i dag vort produktionsmæssige flagskib.*

Det gjorde vi. Da udmålingen var afsluttet, begyndte jeg at tale lidt med ham om prisen. Han gav sig en smule, og det sluttede med den slags håndslag, som man ser på kvægmarkederne. Ikke noget med papirer og underskrifter og den slags, næ, et godt håndslav mellem to, der stolede på hinanden var lige så godt som handelskontrakt og skøde.

Da vi havde afsluttet vort indbyrdes handelsceremoniel, kaldte jeg lastvognene frem fra deres venteposition.

Gårdejer Gade så lidt betuttet ud, men endte i et bredt smil og sagde: „Havde a vidst det, så var prisen ikke blevet den samme ...“ og så ry-stede han på hovedet, øjensynligt over det nye tempo, der nu meldte sin ankomst på Høgelund.

30 dage senere var ostekælderen klar til brug, der var jo nu gang i eksporten til USA.

Høgelund Andelsmejeri var blevet oprettet i efteråret 1889 og var blandt de første sønderjyske andelsmejerier. Det var, medens Sønderjylland hørte til Tyskland. For mange af andelshaverne var det en vemodig stund. Deres fædre og bedstefædre havde været med til at starte Høgelund Mejeri, som fik navnet „Fremtidsslykke“. Det var bønderne i Høgelund, der havde taget initiativet, og i en årrække gjorde mejeriet ikke sit navn til skamme.

I den nye æra skulle det hurtigt vise sig, at der ikke var grund til at fortryde, at Høgelund var blevet privatmejeri.

Erhvervelsen af Høgelund havde en nøje sammenhæng med de hastigt voksende eksportmuligheder, og de ganske naturligt følgende øgede produktionskrav.

## *Nye tider – nye udfordringer*

Heldet var med os på mange måder. Hjemmemarkedet voksede, eksporten voksede. Vækstbetingelserne gav fundament for ny optimisme. Vi byggede os et nyt stort hjem i Lundby. Den hidtidige bolig blev overladt til driftslederen. Efter 10 år i mejeriboligen flyttede vi ind i vort nye hus i 1951 efter at have erhvervet tilstødende jord, så vi fik muligheder for bolig med demonstrationshal på førstesalen.

På selve mejeriet havde vi fortsat udvidelserne med et 40 meter langt salterum og en lige så lang lagerkælder. I øverste etage indrettede vi laboratorium, kontorer og funktionærbolig.

Der blev nu lavet 900 Danablu om dagen. Vi fik plads til seks dages produktion. I salterummet, hvor temperaturen skulle være 19–20 grader, sommer og vinter, havde vi gennemført en ny form for isolering. Lagerkælderens, forbundet med mejeriet gennem en tunnel, skulle have en temperatur på 8 grader. Altså som man kender normaltemperaturen i et nutidigt køleskab. Også her blev anvendt en ny isoleringsteknik.

Der blev plads til 40.000 oste i dette lagerrum. Her havde ostene et ophold på 4 uger, før de pakket i staniol, bragtes til kølehuset for en varieret periode, afhængig af eksportlandenes krav og ønsker om lagringstid. Og naturligvis med særligt hensyn til, hvor lang tid, transporten til det enkelte aftagermarked kunne forventes at tage.

Mejeribestyrer Fredsgaard havde ansvaret for denne proces.

Produktionen gennemførtes på det tidspunkt i seks ostekar.

Danablu skal som bekendt skimles indvendig. Der stikkes tynde huller i hver eneste ost for at fremme ilttilførslen, således at den blå skimmel kan udvikle sig.

Processen kunne også kontrolleres udvendigt, fordi skimlen gik igennem, men blev vasket af, før osten blev pakket i staniol.

I laboratoriet kunne vi foretage kemiske og bakteriologiske osteprøver.

Vi havde forbindelse med mange forskellige lande, via eksportkontoret i København. Vore gamle kontorer over mejeriet var blevet til funktionærbolig og det gamle saltrum inddraget til ekspedition.

Der blev på det tidspunkt eksperimenteret stærkt med smøreost. Eksporttilladelse var opnået, og nye markeder ventede på os. Vi havde et produktionsrum for fast ost af Havarti-typen, skarpt adskilt fra skimmelostproduktionen.

Dengang havde mejeriet 35 landbrug som leverandører. Vi aftog samtidig mælk fra otte mejerier. Det betød, at der dagligt blev lavet ost af 22.000 kilo mælk. Der blev lidt fløde og sødmælk i overskud, men smørproduktionen var udgået.

I ekspeditionen blev ostene skåret ud og pakket. Eksportkasserne blev samlet. Træet kom afskåret efter nøjagtige mål. Mejeriets mærke blev sat på og kassen sømmet i en maskine.

Stempling og sømning foregik så hurtigt, at der kunne præsteres en kasse til seks oste i minuttet.

Pakningen foregik også automatisk på en maskine, der skar staniolpapir i standardstykker ved hjælp af fotocelle-teknik.

2000 standardpakninger i timen. Vi havde fået en ny maskine til smøreostproduktlinien med silketryk. Ostene pakkedes i plasticbægre.

Selve mejeriet beskæftigede på det tidspunkt 40 mand.

## *Amerikanske eksperimenter*

På det amerikanske marked var vi i 1951 kommet op på 10–15.000 kg pr. måned, men mulighederne var langt fra udtømte. Selvfølgelig var der også nittere i den aktivitetsrytme, der karakteriserede vor eksport. Jeg har altid været modtagelig for nye ideer og tanker, men gik sjældent længere end til forsøgsstadiet. Var det negativt, holdt vi omgående op.

Jeg havde sammen med min bror i Detroit fået den idé at sælge amerikanerne dansk smørrebrød, og vi fik startet en produktion i lighed med de københavnske smørrebrødsfabrikker. Men det gik ikke. Amerikanerne foretrak Hamburgers.

Men så var det, en amerikansk levnedsmiddelvirksomhed spurgte os, om vi ikke kunne lave rejcocktails. Det var der marked for i USA.

Altså et lille glas rejer i sovs, serveret med kiks – eller som forret „Seafood Cocktail“ – rejer blandet op med mayonnaise og tomatket-

chup. Rejerne kom fra den mexikanske Golf.

Vi kom i 1951 op på 700–1200 dusin glas om ugen. Rejerne blev solgt under navnet „BOEL & Danish Food Products“.

Det år, jeg fyldte fyrrer, var vi godt på vej.

På mejeriudstillingen for de østlige øer, der afholdtes Store Bededag i fjerkræhallen i Københavns Kødby, opnåede Lundby Mejeri højeste karakter: 14,3 point af 15 mulige for Rosenberg Blue Cheese. Det var, blev det sagt, den hidtil højeste karakter, der var givet for Danablu.

Vi blev hædret med Det Kongelige Danske Landhusholdnings Selskabs ærespræmie og guldmedalje.

## *Spændende år*

I takt med virksomhedens vækst, voksede interessen for den.

En aften medvirkede jeg i radioudsendelsen „Landet rundt“. Udsendelsen foregik i mit fly.

Jeg fortalte om min opvækst og uddannelse, og hvad der var sket i Lundby, siden jeg i 1941 købte mejeriet.

Omsætningen var vokset fra 3–400.000 kroner årligt til godt 6 millioner, fortrinsvis omkring Rosenberg Blue Cheese, svineavl og champignonproduktion.

Jeg prøvede også at tydeliggøre, at min brug af flyvemaskine ikke var luksus, men et moderne befordringsmiddel, som på rationel måde kunne bringe mig til vore forskellige afdelinger rundt om i landet, og til vore kunder på det europæiske marked.

Vi kom i fokus, også fra officielt hold. Udenrigsministeriet havde arrangeret et besøg af en handelsdelegation fra Belgien. I turen deltog blandt andre præsidenten for den belgiske handelsdelegation, M. Friedberg fra udenrigsministeriet i Bruxelles, den belgiske minister i Danmark, Guy de Schoutheerte de Terwarent, legationssekretær Etienne, og fra det danske udenrigsministerium senere ambassadør Sandager Jeppesen og sekretær Jonquires, den belgiske generalkonsul O. L. Kongsted, fra landbrugsministeriet sekretær Ebbe, fra handelsministeriet kontorchef Worm og fra industrirådet kontorchef Simonen. Landbrugsrådet var repræsenteret af sekretær Lars Aage Larsen.

Det var første gang, jeg fik lejlighed til at fremvise vor virksomhed for en officiel delegation. Baggrunden var, at vi havde en eksport på 400 tons Danablu til Belgien og Luxembourg. Når delegationen skal se

mejerivirksomheder i Danmark, går turen som regel til andelsmejerier. Man har ofte glemt, at næsten hele den danske osteproduktion er startet af private producenter.

Vore udvidede omgivelser i Lundby blev i 1950'erne et livligt samlingssted. Jeg mindes de festlige stunder med Høkerforeningen og Osthandlerforeningen ... de kom en sommerdag i 3 turistbusser og 9 privatvogne ... 125 feststemte gæster, som jeg havde modtaget over Storstrømsbroen med en lufthilsen. Bag flyet trak jeg et banner med „Velkommen“.

I den tid var det tilladt overalt i Danmark at flyvé med reklamebogstaver, og vor første reklamering blev foretaget på denne måde – specielt lørdag og søndag. Vi havde sammensat en tekst, hvor der stod „Rosenborg Ost“.

På Riserup Mejeri, som jeg havde lejet af Industri- og Handelsbanken i Nykøbing F. på grund af pladmangel i Lundby, var der nu oste- og emballagefabrik, og her gjorde man det første stop og fortsatte derfra til Lundby. Der var dækket op udendørs til de mange gæster, også vejret var vi heldige med.

Godsejer Dinesen, Skørtinge, talte ved frokosten om virksomhedens betydning for egnen, og hofjærgemester Vincens Grandjean havde arrangeret besøg på Vennerslund.

Vi udloddede 16 flyveture, en del afvikledes på Vennerslund flyveplads, de resterende inde i Skovlunde ved Ballerup.

Året efter havde vi Høkerforeningens damer på sommertur. Det var den 14 juni. 175 deltagere i seks store turistbusser. De blev modtaget med hornorkester.

På en interimistisk scene, der var rejst foran hovedbygningen, hilste „greven og grevinden af Rosenborg“ gæsterne velkommen. Vi var alle i historiske dragter. Greven fremstillede af min svoger, New Zealanderen Bill Shaw, grevinden af Anne-Lise Shaw, født Boel, datteren blev fremstillet af frk. Susanne Grandjean og sønnen af Axel Boel.

Hofjærgemester Vincens Grandjean var indforskrevet tyrk med fez, min bror Hans og hans kone, Rudi, var også i kostumer, og tegneren Axel Kølle fra Odense, som stod for alle vore varemærker var i festskrud. Det samme var naturligvis Olga og jeg.

Det blev en uforglemmelig dag med overdådig humørudfoldelse. Inspektør V. E. Zehngraff oplæste vægdekorationernes tekster, der beklædte den store lagerbygning, som var forvandlet til krostue.



Vi havde lavet en lille sang:

### *Velkommen høkerpiger*

Velkommen, høkermor,  
vi så dig ej i fjor,  
og derfor er i dag vi alle glade.  
Vi synes, det er sjov,  
at du af far fik lov  
at løbe bort fra byens varme gade.

Det var en dag, der gav gode, glade ekko i lange tider. Damerne talte om den, når vi siden mødtes.

### *Rampelys-effekten*

Jo mere virksomheden voksede, jo større blev rampelys-effekten. Forstået på den måde, at vi blev opsøgt mål for medierne. Det var ikke rigtig Olgas livret. Hun foretrak den mere stilfærdige og indadvendte tilværelse, rettet først og fremmest mod familie og den nærmeste vennekreds. Og selv om jeg, hvor paradoksalt det end måtte lyde, af naturen i virkeligheden er både blufærdig og til en vis grad genert, stod det mig hurtigt klart, at den udadvendte side af tilværelsen havde en direkte tilknytning til de mål, jeg havde sat mig i arbejdet.

Det førte mig ind i mangt og meget, måske også til tider for meget.

### *Et hårdt slag*

En kendsgerning er det, at hvis man er initiativtager, kommer der også somme tider ubehagelige regninger. De kan endda være ufor-skyldte. Som da vi arrangerede et flyvestævne ved Nykøbing F. Vi var overbeviste om, at alt var forberedt på bedste måde. Alle sikkerhedsforanstaltninger gennemanalyseret. Pladsen var godkendt af luftfarts-tilsynet, som havde haft luftfartsinspektørerne Ludvig Jakobsen og H. Frederiksen til at syne landingsbane og tilskuerforhold.

Banen var udvidet fra 500 til 700 meter.

Afspærringerne gennemført i overensstemmelse med myndighe-

dernes krav. Og så sker det alligevel. 26 maskiner, som deltog i stævnet, der havde samlet mange tusinde tilskuere, var landet sikkert og problemfrit. Undtagen en kvindelig flyver, der måtte tage en ekstra runde, før hun fik gennemført landingen forskriftsmæssigt. Det var da den svenske sportsflyver og trafikinspektør, Nils Bonde Sjøberg, skulle lande, at det gik galt. Han satte ikke sin maskine, før han var næsten 500 meter inde på landingsbanen og nåede derfor ikke at bremse. Kørte ind i tilskuerne, der stod for enden af banen. En blev dræbt og flere såret. De danske luftfartsmyndigheder afviste blankt svensk kritik mod stævneledelsen og understregede, at man kort forinden havde godkendt pladsen.

Sjøberg var fløjet stik imod instruktionerne fra flyveledelsen på pladsen.

I forvejen var der skrevet til samtlige deltagere om at vise forsigtighed ved indflyvning og landing, fordi 30 maskiner skulle lande inden for meget kort tid.

Ulykkesmaskinen blev beslægtet af myndighederne. Den blev skilt ad for at konstatere, om dens bremseeffekt var i orden. Det skete i nærværelse af svenske luftfartsmyndigheder, og det blev fastslået, at kun på højre hjul var bremseeffekten i orden. Den kunne overhovedet ikke bremse på venstre hjul. Derfor skød den skråt ind mod publikum.

Efter de sidste undersøgelser kunne der ikke herske tvivl om, hvor ansvaret skulle placeres.

Maskinens ansvarsforsikring var lykkeligvis i orden. Den dækkede indtil en halv million kroner.

Men det var et hårdt slag for os alle i den falsterske flyveinteresse-rede kreds. Hårdest dog for de ulykkesramte og deres familier. Det varede længe før den ulykkelige hændelse blev glemt. Og i mellemtiden dæmpedes vor entusiasme for en lang periode. Vi fortsatte ganske vist med foredrags- og instruktionsarrangementer, men den hastigt fremadskridende tekniske udvikling begyndte nu også at påvirke os, samtidig med virkningerne af hele prisudviklingen, som havde ramt flyvningen så hårdt.

## *Et nærbillede*

Jeg lejede to af vore maskiner ud til Vesttyskland med forkøbsret, en KZ III og en KZ VII.

Under mine efterhånden jævnlige rejser til USA havde jeg, ikke mindst gennem bror Poul i Detroit, fået indblik i den nyeste amerikanske teknik for privatfly. Man var gået over til helmetalmaskiner, og der var skabt mange motormæssige og propelmæssige fremskridt. En dag besluttede jeg mig for at købe en lidt brugt Cessna 180.

Men lad mig et øjeblik vende tilbage til mine personlige rampelysoplevelser. „Den flyvende mejerist“, vor virksomhed og vort hjem var kommet i ugebladene med billedreportager, som skildrede både osteproduktion, flyveplads og andre aktiviteter.

Jeg indrømmer, at det en gang imellem var nødvendigt at mobilisere en bred tolerancetærskel under erkendelsen af, at det hele var en nødvendig del af den mosaik, der var ved at blive lagt. Et nærgående personligt portræt blev bragt af Berlingske Tidende, søndag den 20. maj 1956, skrevet af luftfartsmedarbejderen Povl Westphall.

Det var dengang, han kaldte mig „Den fynske himmelstormer på sydhavsøerne“ og i indledningen skrev:

– Esper Boel hører til den type, der gør sine medmennesker stakåndede blot ved sin nærværelse. Det er som om elektriske udladninger sitrer omkring ham, bare han bevæger sig gennem en stue. Alt omkring den unge, blonde mejeriejær er tempo. Hans flyvemaskiner, bilerne ... og arbejdet ... ja selv hans talestrøm er et evigt kapløb med tankerne. De sidste ser ud til at vinde de fleste opløb.

Som type er han lige så usædvanlig som den karriere, han har gjort. Han siger selv, at han kan lide at se chancerne ... og tage dem, men aldrig den vilde risiko. Han har endnu ikke prøvet nederlagets snert, det tilskriver han, at han har forsøgt at bevare fornuften i alt, hvad han har foretaget sig. Heller ikke i luften benytter Esper Boel chancen spillet.

Han havde indtryk af, at tankerne var forud min tale. Det kommer nok af, svarede jeg, at man altid er på tærerne. Det kan jo ikke nytte noget at sidde og falde i søvn, hverken i luften eller på jorden ... det gælder både bogstaveligt og symbolsk. Om jeg aldrig blev træt? Det gør enhver, men jeg er bare lidt længere om at blive det.

Efter den form for analyser kunne det hænde, at man spurgte sig selv, om der alligevel ikke var grund til at prøve på at finde lidt ud af – eller var der? Man kan vist alligevel ikke lave sig selv om.

## Spøgelsesflyvningen til København

I foråret 1951 vakte det noget postyr, at en „mystisk“ flyvemaskine havde landsat en passager et sted på Amager.

Et øjenvidne havde til Statens Luftfartstilsyn indberettet, at han søndag formiddag, den 4. marts, havde set en flyvemaskine med danske kendingsbogstaver lande på en mark ved Tømmerupvejen på Amager, sætte en mand af, som med kuffert i hånden løb hen til en ventende bil. Statens Luftfartstilsyn og Søndre Birk politi iværksatte en undersøgelse, og Ekstrabladet skrev, at man ikke turde afvise, at der kunne være tale om såvel smugleri som spionage. Flyveren havde end ikke standset motoren, medens han satte sin passager af. Flere vidner mente overensstemmende at have set tre mænd ved flyet. Den ene løb med sin kuffert til en ventende bil, de to andre gik om bord igen og forsvandt med maskinen. Det var ret usigtbart vejr og frosttåge, da maskinen landede.

Den virkelige historie er følgende:

Jeg havde besøg af den kendte amerikanske food-editor, Warrant Trabant, fra New York. Han skulle søndag formiddag til Paris med rutemaskinen, men da vi ankom til Kastrup-området, ville man ikke modtage den lille maskine uden radio, fordi skyhøjden var under minimum for små maskiner. Jeg vendte om og fløj over mod Kongelunden og gik ned på en frossen mark ved Tømmerupvejen, hvor jeg i forvejen havde set en bil komme.

Jeg landede uden problemer, sprang ud og bad bilens fører tage min passager til Kastrup, så han kunne nå Pariser-maskinen. Det var helt i orden.

Så sprang jeg om bord i min maskine igen. Det var rigtigt, at den stod med propellen gående i tomgang.

Jeg fløj så hjem til Falster og tænkte ikke mere over det, før jeg så den ståhej i bladene om en „mystisk“ flyver og om smugleri og spionage.

Jeg ringede så ind til flyvekontrollen i Kastrup og fortalte, at det var mig, der havde foretaget landingen derude ved Kongelunden for at få en kunde frem til rutemaskinen til Paris.

Jeg lovede at aflægge rapport til Luftfartstilsynet – først telefonisk, siden skriftligt, og fik en bøde på 200 kroner.

Hvad gør man ikke for at yde service til folk, som skaffer os livsvigtig omtale af dansk ost i USA – til gavn for eksporten.

## *Ny og spændende epoke*

Efter en serie kundeforhandlinger i USA, afsluttede jeg forhandlingerne om købet af min nye maskine, den elegante Cessna 180. En firepersoners, højtvinget metalmaskine med 10,9 meter vingefang og 7,9 meter lang. Den var udrustet med en 225 hestes continentalmotor, som skulle give en marchhastighed på omkring 250 kilometer i timen. På det tidspunkt Danmarks hurtigste privatfly. Maskinen blev demonteret og bragt om bord i en af det hollandske luftfartsselskab KLM's godsmaskiner, som fløj den fra New York til Amsterdam.

Her blev den samlet på ny under opsyn af min pilot, brygmester Rudolf Frederiksen, Nysted. Han fløj den til Kastrup, hvor den blev yderligere gennemgået og tilrigget hos Skandinavisk Aeroindustri.

Jeg begyndte hurtigt træningsflyvningerne med den nye maskine. Fik officiel omskoling og indledte forretningsture, først til de danske afdelinger, senere til mange steder i Europa.

Denne flyveaktivitet var indledningen til Afrika-flyvningen, mit livs hidtil største flyvning og vel nok også den, der senere har efterladt dybest indtryk i mit sind – den blev i hvert fald som privat eksportfremstød noget pionéragtigt i dansk erhvervsflyvning.

Mens vi var i gang med forberedelserne til vor Afrika-flyvning, kom helt uventet en mulighed, som hurtigt bragte os internationale kontakter, og dermed også afrikanske.

I august 1957 blev der foranstaltet en højtidelighed i Københavns Lufthavn. Det skete i forbindelse med, at jeg som deltager i det hollandske luftfartsselskab KLM's internationale annoncekampagne „People of Sound Judgement“ den 19. august 1957 skulle optages i „World Society of Skippers of the Flying Dutchman“.

Jeg kom flyvende til Kastrup i min Cessna, og på platformen foran maskinen overrakte direktør Hans Breuning, KLM's chef i Danmark mig beviset på skipperværdigheden.

I dag er det et selskab, der omfatter de fleste nationer på kloden, men med få medlemmer fra de enkelte lande.

I Danmark er der i øjeblikket udover mig selv fabrikant Hans Ellehammer, søn af vor berømte flyvepionér Jakob Christian Ellehammer, vor sagnomspundne turistchef civilingeniør Mogens Lichtenberg, Ekstrabladets „Bro Brille“, redaktør Sven Sabroe, der i otte år var formand for Danske Flyver-Journalister og flyverjournalisten Povl Westphall.



Blandt afdøde danske medlemmer var chefredaktør Alf Schiøttz-Christensen, Aalborg Stiftstidende.

Det var KLM's vicepræsident Rein Vogels, der indstiftede dette selskab af „skippere af den flyvende hollænder“, som i dag fortsat har virkelig og direkte effektiv funktion for de enkelte medlemmer af denne udvalgte kreds i KLM's interkontinentale virke.

## *Afrika-flyvningen*

Det første eksportfremstød på det sorte kontinent.

Det var ikke udelukkende eventyr. Men jeg indrømmer, at der var en vis form for udfordring og noget ganske eventyrligt i hele projektet omkring Afrika-flyvningen.

Allerede i 1957 var direktør Svend Hansen, Olympia skrivemaskiner og jeg gået i gang med de mange forberedelser. Der blev gået grundigt til værks. Ingen af os samlede på fiaskoer.

Den omfattende flyvning krævede 11 visa og en lang serie overflyvningstilladelser. Der skulle skaffes bekræftede garantier for benzin- og olieforsyningerne undervejs på de mange forskellige etaper.

Min maskine, den nye Cessna 180, som havde en marchhastighed nær de 250 kilometer i timen, var blevet udrustet med ekstra benzintanke, så vi skulle kunne flyve omkring 1500 kilometer uden mellem-landing.

Maskinen var for øvrigt lige kommet tilbage fra et gennemgribende teknisk eftersyn i Schweiz. De danske luftfartsmyndigheder godkendte den og vore flyveplaner, som i store træk omfattede 28.000 kilometers flyvning, gennem Europa til Nordafrika, over til de Canariske øer, derfra til Vestafrika, tværs over Afrika fra Atlanterhavet til det Indiske Ocean.

Eksportmæssigt havde vi også grundigt tilrettelagt forberedelserne med henvendelser til vore mange kunder langs vor rute og med indbydelse til potentielle importører.

Det var Johanne Nielsen, der udførte dette store forarbejde. Det hele var jo et alvorligt tænkt eksportfremstød med planlagte forhandlinger undervejs.

Min kammerat, Svend Hansen, som selv var aktiv pilot og året før havde været på Afrika-flyvning med sin flyveinstruktør i en KZ VII, havde dengang fløjet 18.000 kilometer. Han skulle være kortlæser og

i øvrigt overvåge tankning og oliepåfyldning og holde vagt, mens jeg førte eksportforhandlinger.

Svend Hansen, hvis tilnavn var „Safari“, var storvildtjæger. Det var hans primære interesse i vor Afrikaflvning.

## *Tilbage til Falster*

Vi startede fra Sønderborg lufthavn om morgenen den 12. januar 1958 og fløj på 3½ time til Charleroi i Belgien. Vi skulle have været videre til Paris, men det satte ind med et overrumplende uvejr, og da vejrmeldingerne for de næste tre-fire dage for hele Frankrig var meget dårlige, besluttede jeg mig til at vende om og tage ruteflyveren fra Bruxelles tilbage for at arbejde lidt på mejeriet.

Svend Hansen indvilligede i at blive i Bruxelles, hvor vi fik hangar i Melbroek-lufthavnen. Han holdt vagt over vor bagage, vore reserve-dele og andre effekter, som vi havde lænset maskinen for. Vi var bogstaveligt talt sneet inde. Men SAS fik da lettet og fløj til Kastrup Lufthavn. Her mødte jeg luftfartsmedarbejderen fra Berlingske Tidende, Povl Westphall. Han så ud til at have sit andet hjem i Københavns Lufthavn.

– Hvad pokker, udbrød han. – Jeg troede, du var på vej til Afrika?

– Det er jeg også, men vejret er ad Pommern til. Sneen vælter ned over hele Frankrig. Så jeg tager hjem til Lundby et par dage og bestiller noget. Vi er jo midt i eksportfremstød i USA og har udvidelser i gang på mejeriet og en hel del byggeri. „Safari“ sidder i Bruxelles og venter på mig.

Jeg nåede at få en del arbejde på plads hjemme i Lundby, før bedringerne i vejrforholdene begyndte at melde sig.

Den 20. januar tog jeg med SAS tilbage til Bruxelles.

Vi gjorde startklar og fløj til Paris og derfra til Bordeaux, hvor vi overnattede.

Den 21. januar fløj vi til Madrid på to timer og tre kvarter. Tankede op og fløj straks videre til Tanger i Nordafrika på 3 timer og overnattede så der. Jeg havde forhandlinger med vore stedlige kunder. Vor maskine vakte en vis opmærksomhed. Navnet „Rosenborg“ Blue Cheese var malet på maskinens slanke krop.

Gennem årene var jeg efterhånden flyvemæssigt blevet mere rutineret, også med radioteknik og navigation. Erfaringerne kom mig til

gavn adskillige gange under den lange flyvning.

Fra Tanger gik turen videre til Algeriet og derfra til Oran, hvor vi havde gode gamle ostekontakter. Videre gik det til Rabat i Marokko. Derfra til Casablanca og Agadir.

Nogle steder mødte vore repræsentanter efter forhåndsftalerne frem på selve flyvepladserne med både presse og radio. Turen blev udnyttet forretningsmæssigt konsekvent.

Fra jordskælvsbyen Agadir gik turen over havet til Las Palmas på Gran Canaria.

Når vi kom til lufthavnene, og jeg skulle i gang med at sælge ost, passede Svend Hansen maskinen og sørgede for, at alle sikkerhedsforskrifter blev overholdt. For eksempel at der blev taget vand ud af benzinen. Der blev lagt et vaskeskind i bunden af påfyldningstragten. Skindet opsugede vandet. En gang imellem blev tankningen stoppet for at skindet kunne blive vredet. Det kan være temmelig farligt, når man flyver over store ørkenstrækninger eller over åbent hav med en énmotors maskine, hvis det pludselig viser sig, at der er vand i benzinen.

Et sted hændte det, at der var mere vand end benzin. Vaskeskindet kunne simpelt hen slet ikke opsuge det. Svend blev helt hvid i ansigtet. Da jeg blev konfronteret med situationen, beordrede jeg tankene tømt for benzin og totalt renset, før vi begyndte forfra med påfyldningen.

## *Overrumpling på Tenerife*

Da vi var landet i Las Palmas på de Canariske øer, satte jeg Svend af på hotellet og fløj alene over til Tenerife, hvor vi havde en stor kunde i Santa Cruz. Da jeg ville returnere fra Los Rodeos lufthavnen til Las Palmas om eftermiddagen, var skyerne pludseligt kommet væltende ind. Der blev tæt tåge og umuligt at starte for små maskiner.

Jeg ringede til Svend og satte ham ind i situationen. Jeg måtte overnatte, uden pyjamas og toiletsager.

Pludselig kom jeg i tanke om, at min bror Jeppe og hans kone Britta var på ferie på Tenerife. I lufthavnen bad jeg om navnene på de tre bedste hoteller og telefonerede til dem.

- Der bor vel ikke en Mr. Boel hos Dem, spurgte jeg det første hotel.
- Jo, det gør der.
- Glimrende reserver et værelse til mig.

Han blev noget konfus, da jeg sagde, at det var navnet Boel.

På hotellet spurgte jeg inspektøren i restauranten, hvor Mr. og Mrs. Boel havde bestilt bord. Han viste mig det, og blev lidt forvirret, da jeg sagde: – Sæt en kuvert mere på.

Men han gjorde det uden ophævelser.

I hotellets forretning købte jeg en tandbørste, gik op på værelset for at nette mig lidt og slappe af.

Pludselig ringede telefonen. Jeg svarede: – Boel.

– Davs, Jeppe ...

– Det er ikke Jeppe, det er Esper. Hvem taler jeg med?

– Erik Røndorff ...

Det var en ung københavnsk vekselerer, som havde været soldaterkammerat med Jeppe.

– Jeg anede ikke, du var her, sagde han.

– Det gør Jeppe heller ikke, så hold mund med det indtil videre.

– Ja, men jeg kommer på hotellet i aften.

– Kom du bare, men sig ikke noget til Jeppe om mig.

Da det var blevet mørkt, gik jeg ned i hotellets have og tog retning mod et stort vindue, der fra baren vendte ud mod haven.

Jeg så Jeppe sidde derinde i hvid smoking i ivrig samtale med Britta og Erik. Jeg gik tættere og tættere på.

Men de kunne åbenbart ikke se mig indefra, fordi haven henlå i totalt mørke. End ikke ildfluerne gav lys nok til at afsløre mig. Til sidst var jeg ved at sætte næsen mod ruden. Pludselig opdagede Jeppe mig. Det gav et spjæt i ham, som om han havde set et spøgelse. Jeg kunne se ham brøle: – Ja, men, ja men ... det er min bror!

Alle i baren vendte sig om. Glædespostyret var overvældende. Vi fik en hyggelig aften.

## *Ørkendramatik*

Næste dag var tågen lettet, og jeg fløj over til Svend Hansen. Vi tankede op og fløj til Villa Cisneros i spansk Sahara. Der landede vi på en militær flyveplads.

Svend havde været der på vej til Ghana, så han mente, at det bare var at følge stranden. Han troede ikke rigtig på instrumenterne. Men det gjorde jeg. Jeg havde gyrokompas og ADF, men ikke VOR. På sin Afrikatur året før var Svend Hansen fløjet vild ind over ørkenen, hvor

han til sidst måtte lande. Han havde siddet der i tre dage og ventet og var ved at omkomme af tørst.

Så dukkede en araber op, men han manglede den ene hånd. Det ved man jo, hvad betyder i den del af verden, men Svend havde ikke noget andet valg end at tro på, at han ville skaffe hjælp. Han gav ham nogle penge og sendte ham af sted.

Der gik en dagstid mere, så dukkede en jeep op. Det var kommandanten fra Villa Cisneros, altså militærflughavnen, hvor han skulle mellemlande for at få benzin på. Svend Hansen blev bragt i sikkerhed.

Vi havde en kongelig porcelænsfigur med til hans redningsmand, da vi landede i Villa Cisneros. Han vidste, vi ville komme, for han havde naturligvis fået en forhåndsflyveplan og en radiomelding.

Han indbød os til at blive et par dage på basen, men jeg måtte bedrøve ham med, at vi ville af sted så snart, vi havde fået tanket op.

## *Over Congos urskove*

Vi fløj videre til Port Etienne i Mauritanien og fortsatte derfra til Dakar i Senegal på den afrikanske vestkyst. Den ene dag havde vi fløjet sammenlagt over to tusinde kilometer.

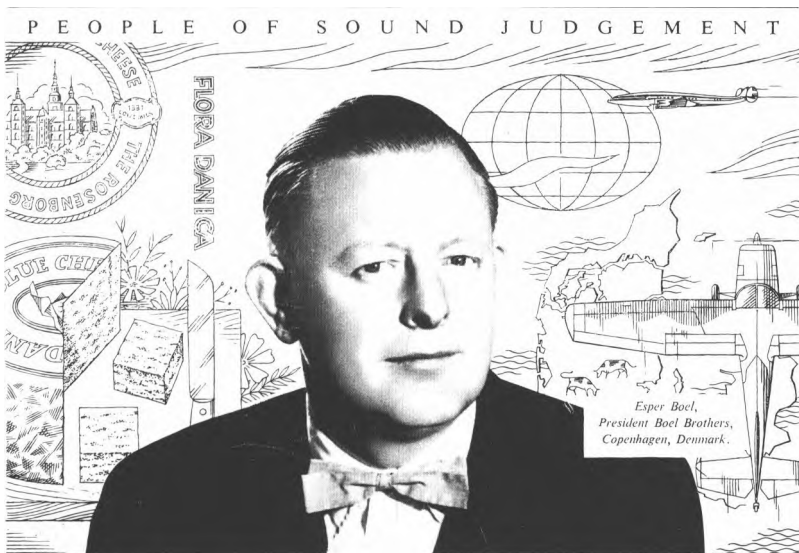
Efter en dags tid i Dakar, hvor jeg havde osteforhandlinger, fløj vi til Bathurst i Gambia. Videre til Conakry i Guinea, derfra til Freetown i Sierra Leone, videre til Monrovia, hvor vi blev et par dage. Fra Liberia gik flyvningen til Abidjan på Elfenbenskysten, og derfra til Accra i Ghana. Videre til Lagos i Nigeria, til Douala i Cameroun og Libreville i Gabon.

Turen gik derefter til Pointe Noire og Leopoldville i belgisk Congo – i dag hedder den store afrikanske by jo Kinshassa.

Povl Westphall havde været der året før, da han med dr. Schwartzbacker fra Neue Zürcher Zeitung fulgte i „Stanley’s fodspor“ tværs gennem Congo. Han havde givet mig introduktion med til nogle indflydelsesrige belgiske importører i Leopoldville. Vi blev et par dage og forhandlede, før vi fløj videre til det, der dengang hed Stanleyville, i dag Kisangani.

Det var en temmelig lang flyvning over urskovene langs Congofloden. Jeg havde i Leopoldville’s lufthavn fået at vide, at hvis jeg gik op i stor højde, kunne jeg se de bare pletter, der var i urskovene. Det var landingspladser. Vi gik op i over tre tusinde meters højde og nåede





*Det hollandske luftfartsselskabs reklamer gik verden over, efter at jeg var blevet medlem af selskabets „Skipper Klub“.*

Stanleyville før mørkets frembrud. Vi overnattede og fløj den næste dag til Entebbe i Uganda. Da vi lå under indflyvning lige over trætoppene, var forruden pludselig rød af blod. Vi var fløjet ind i en sværm af kæmpegræshopper. Jeg måtte åbne sideruden og klarede landingen ved at kigge skråt ned.

Der forestod et ubehageligt rensningsarbejde af vor blodbestænkede maskine.

I Uganda mødte jeg en af mine gode venner, oberst Wylich Muxolls datter, som på det tidspunkt opholdt sig i Afrika. Efter et par dage fortsatte vi til Kenya. Da jeg havde fået radiokontakt med Nairobi, slog jeg et slag ud over de åbne områder og så mængder af dyr. Elefanter, løver, antiloper, zebraer, giraffer og flodheste.

### *Effektiv „skipperpublicity“*

Efter landingen i Nairobis internationale lufthavn, tog jeg kontakt med forretningsforbindelserne.



*KLM's daværende direktør i Danmark, Hans Breuning, overrækker „Skipper“-certifikatet i Københavns Lufthavn, 1957.*

Jeg havde på det tidspunkt fået en usædvanlig international reklame, ganske gratis, som medlem af KLM's „Skippers Society“. I store annoncer, blandt andet i TIME MAGAZINE blev jeg præsenteret som en af „People of sound judgement“ med portrættet omkranset af oste og flyvemaskiner. Det viste sig at være en særdeles effektiv reklame, der gav os henvendelser fra mange steder i verden, også fra Afrika. Der var en gruppe interessenter i Nairobi, som ville lave et mejeri med tilhørende osteproduktion.

Jeg forklarede dem, at det ikke kunne nytte at starte en osteproduktion, før man havde en vis sikkerhed for, at produktet kunne sælges. Jeg foreslog derfor, at vi sendte danske ostetyper ned som salgsprøver, og samtidig lovede jeg, at en af vore meget dygtige unge folk, Jørgen Bjarne Jensen, skulle komme ned og undersøge forholdene og afgive teknisk og handelsmæssig indstilling. Han havde lært på mejeriet i Lundby og var en mand med stor foretagsomhed.

Jeg fik ham sendt derned, men ret kort tid efter modtog jeg en rap-

port om, at det ikke gik. Der var ingen rigtig interesse for oste produkterne i detailledet.

Jeg svarede ham tilbage, at nu, hvor han havde fået arbejdstilladelse, kunne han lige så godt blive der et stykke tid og lære noget.

Han fik så tilbud om at lede en fabrik for tømælk, som blev forestået af en direktør Draffan, en sympatisk englænder, der var generaldirektør for Kenya Co-operative Creameries.

„Jobbe“, som vi kaldte ham, blev der et år. Kom så hjem med nye impulser og fuld af ny arbejdsdynamik. Driftige folk lader sig ikke bremse. Jørgen Bjarne Jensen fik hurtigt sin store chance. Han blev leder af et moderne konsummejeri i Kuwait, som blev sat i gang af mejerikontoret i Århus. Han var derude et par år med succes, vendte hjem til mejerikontoret for derefter at komme ind ved et firma, som solgte mejerimaskiner. Dette blev senere solgt til PASILAC, som vi i fjor hørte en hel del om i forbindelse med leasing-tilbud til en virksomhed, der skal bygges i Californien.

Nu er Jørgen Bjarne Jensen blevet en holden mand. Sådan kan det gå, når man er på det rigtige sted på det rigtige tidspunkt – og så i øvrigt har evnerne ... Han er stadig ung og meget aktiv.

## *Storvildtjagt i Kenya*

Men dette her blev ligesom en sidehistorie til Afrikaflyvningen.

Vi blev i Kenya nogle dage, tog så på safari til Tanganyika. For at kunne deltage i storvildtjagt, måtte man aflægge prøve. Vi var heldige at få en meget dygtig White Hunter, Smith Davis, som tog os til prøve-skydninger. Jeg klarede mig helt godt og fik mulighed for at skyde større dyr. Riffelskydning var jeg kendt med fra Hjemmeværnet. Og det var jo noget andet end jagterne derhjemme på Fyn og Falster. Det var faktisk meget spændende.

Efter en uges tid ude i bushen vendte vi tilbage til Nairobi. Genoptog forhandlingerne med mejerigruppen og forberedte os på hjemrejsen.

Den anden uge af marts 1958 var vi tilbage i Danmark.

På hjemflyvningen fløj jeg omkring 9 timer dagligt, eller i snit et par tusinde kilometer om dagen. Turen gik fra Nairobi til Juba i Sudan, videre til Khartoum og derfra til Luxor i Ægypten, over Alexandria til Benghazi i Libyen, videre til Tripoli og derfra til Tunis. Flyvningen over åbent hav til Cagliari på Sardinien var ret hård. Skyerne lå lavt.



*I Kenya 1958.*

Vi fløj tæt ved havoverfladen, men jeg var sikker på mine instrumenter og stolede på, at vi havde den rette kurs mod Sardinien's kystlinie.

Svend var betænkelig. Han stolede ikke på instrumenterne og havde sine tvivl om, at vi slap levende fra Middelhavsflyvningen. Men det gjorde vi jo. Vi ramte nøjagtigt på det sted, hvor Cagliari lufthavnen ligger.

Derfra fløj vi til Ajaccio på Corsica. Videre til Lyon og non-stop Lyon-Sønderborg.

Vi havde da været på rejse i seks uger, og jeg havde siddet ved roret i 124 timer og fløjet 25000 km.

Trætte, men solbrændte landede vi i Sønderborg Lufthavn. Her skiltes vi. Svend Hansen tog med toget til København. Jeg fortsatte flyvningen til Falster.

## *Refleksionerne*

Bagefter indrømmede jeg åbent, at det var en meget lang flyvning. Men uden et eneste uheld med maskinen. Sprængfyldt af rejseindtryk

forsøgte jeg omgående at sætte mig ind i den hjemlige situation. Der var nok at tage fat på.

Ustandselig blev jeg spurgt, om der ikke havde været risiko ved en flyvning af dette omfang. Selvfølgelig er der en risiko. Det er der også ved at gå over gaden. I Congo blev jeg spurgt, hvor vi kom fra. Danmark, svarede jeg. – Kan det virkelig lade sig gøre. Selvfølgelig kan det det. De moderne privatfly er uhyre driftssikre. Men indvendig tilstod jeg overfor mig selv, at jeg ikke ville gøre turen om igen. Så skulle det i hvert fald være med en to-motors maskine.

Det blev dog endnu en gang til en langtursflyvning til Grønland, inden jeg fik et fly med to motorer.

Selv eksportudbyttet var ikke overvældende. Ostemarkedet rakte på det tidspunkt ikke længere end til den hvide befolkning rundt om i de afrikanske lande. Siden har billedet ændret sig væsentligt.

Men jeg fik da lavet nogle forretninger og har bevaret kundekontakterne ... den utraditionelle opsøgende virksomhed havde en særegen effekt.

Svend „Safari“ Hansen blev optaget i Eventyrernes Klub i 1959. Da han døde i 1962 var han dobbelt godsejer: Lindholm ved Slangerup og Trellenæs ved Vejle.

## *Polarflyvningen – 4. Pearyland ekspedition*

Det var noget af en tilfældighed, at jeg blev flyvende deltager i Eigil Knuths 4. Pearyland ekspedition i 1962. Det skyldtes faktisk mit nære venskab med den daværende amerikanske ambassadør Val Peterson. Præsident Dwight D. Eisenhower havde udnævnt Val Peterson til ambassadør i Danmark i efteråret 1957. Vi blev meget hurtigt nære venner. Udtrykt i moderne formulering: vor kemi passede sammen. Hans dynamik, hans livsglæde og intense engagement gav gensidige reflekser.

Val Peterson var af dansk-svensk afstamning. Hans far, Henry Petersen, stammede fra Vejle-egnen. Hans mor, Hermanda Swanberg, fra Gøteborg-egnen.

Frederik Valdemar Peterson var født den 18. juli 1903 i Nebraska, hvor han fik sin opvækst, udgik fra Wayne State University. Han blev cand. mag. fra Nebraskas universitet i 1931 og derefter lektor til 1939. I en 10 års periode udgav han sammen med sin hustru Elizabeth „Elgin





*Der opstod et meget nært venskab mellem os og ambassadør Val Peterson og hans elskelige kone Elizabeth.*

Review". Under anden verdenskrig kom Val Peterson ind i flyvevåbnet og gjorde tjeneste i Stillehavet og i det kinesisk-burmesiske og indiske område i 1944–45.

Efter krigen blev han guvernør for staten Nebraska og genvalgte tre gange, blev chef for det amerikanske civilforsvar under Eisenhower-regeringen og kom altså til København som ambassadør i 1957.

Da jeg var vendt hjem fra Afrikaflyvningen, havde jeg ofte Val Peterson med på flyvninger rundt om i landet. Han havde et oprigtigt ønske om at lære sin fars fædreland at kende. Under en af vore flyvninger besøgte vi Læsø, hvor sognerådsformand Axel Jensen, der havde været flere år i Amerika, modtog ham med en tale på engelsk. Val Peterson svarede på dansk, som han konsekvent havde sat sig for at lære. Vi besøgte Læsø Hjemstavnsgaard, hvor der findes en original „væltepe-ter“. Val Peterson, der var ivrig cyklist i Københavns omegn, insiste-



*Vi besøgte Kongstedlund Mejeri, hvor Irma laver surmælksproduktion. Fra højre Esper Boel, Børge Olsen, Val Peterson og hans informationschef, Norman Nordstrand.*

rede på at prøve instrumentet.

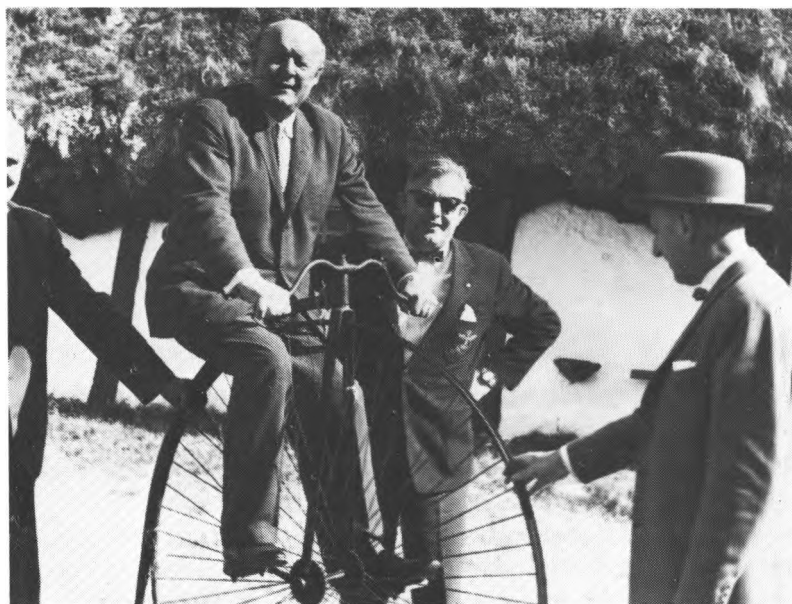
Det lykkedes for ham, og der blev taget et billede, som gik landet rundt „Vælte-Peterson“ – den amerikanske ambassadør i charmeoffensiv på Læsø.

Samme dag aflagde vi for øvrigt også besøg på Anholt.





*Med sin positive indstilling gav ambassadør Val Peterson ofte en hånd med ved udstillinger. Her åbner han en osteudstilling i Åbenrå.*



*Vi fløj Danmark rundt. Val Peterson ville se selv de mindste øer. Her er vi på Læsø. Val Peterson ville prøve den gamle „Vælte-Peter“. Billedet gik landet rundt under motto'et „Vælte-Petersen“ på Læsø.*



*Val Peterson på Lundby Mejeri.*

## *Ambassadørens mystiske tjener*

Vi blev venner for livet. Karaten af dette venskab illustreres måske bedst med hændelsen omkring Val Petersons afsked med Danmark i 1961. På vejen hjem ville han og hans hustru, Elizabeth, tage på et krydstogt i Middelhavet. Jeg var sammen med mange andre i Københavns lufthavn for at sige farvel til det affholdte ambassadørpar. De gik om bord i et rutefly til Nice, hvorfra de skulle til Neapel, hvor krydstogtet blev indledt.

Olga og jeg sprang op i egen maskine og satte kursen mod Genua. Det gik naturligvis ikke så stærkt som med rutemaskinen, men vi nå-

ede den italienske havneby næste dag og sneg os om bord i krydstogtskibet. Naturligvis efter aftale med besætningen, men uden at Petersons opdagede noget. Jeg blev iført tjenerdragt og fik påsat et stort overskæg. Da Petersons ringede efter deres morgenmåltid, sørgede jeg for, at de fik den dårligst tænkelige betjening. Val Peterson blev så gal i hovedet, at han var lige ved at klage til kaptajnen ... pludselig genkendte han mig – til fælles glæde. Vi blev på skibet nogle dage, inden det fra Gibraltar fortsatte til USA.

Jeg har som sagt altid kunnet lide en harmløs practical joke.

Val Peterson, som i 1979 havde mistet sin hustru, døde i fjor på Memorial Hospital i Dodge County i Fremont. Han blev 80 år.

Som ambassadør nåede han at gøre Danmark store tjenester. Han blev hædret med Storkorset af Dannebrogordenen. Efter ambassadørperioden i Danmark blev Val Peterson knyttet til Wayne State College og gik ind i erhvervslivet, indtil han efter præsident Richard Nixons tiltræden blev udnævnt til ambassadør i Finland. Her indlagde han sig store fortjenester, som den, der „skabte tøbruddet“ mellem Sovjet og USA, fik etableret kontakten med den russiske ambassadør i Helsingfors og kom til at stå som vært for de første SALT II forhandlinger i den finske hovedstad. Han repræsenterede USA under sikkerheds- og samarbejdskonferencerne i Europa. En stor og helt usædvanlig personlighed. Vor kemi passede, derfor blev det et ubrydeligt venskab. Han var med, da vi indviede Boels Gaard i Nyhavn og kom der jævnlgt siden under sine mange Danmarksbesøg.

Kort før Val Peterson forlod Danmark, skulle han på inspektionstur til Grønland og inviterede mig med.

## *Løftet til Eigil Knuth*

I Søndre Strømfjord lufthavnen mødte vi grønlandsforskeren og billedhuggeren, grev Eigil Knuth. Han kom med på „tommelfingeren“. Han skulle over til Station Nord for at gøre klar til 4. Pearyland ekspedition året efter.

Vi fortsatte til Thule og videre ind til de spændende installationer på indlandsisen og sluttede på Station Nord, den store vejrstation, som har umådelig betydning for polarflyveruterne.

Da vi kom tilbage til København, mødtes jeg med Eigil Knuth, som





*Indflyvningen til Kulusuk var ikke legeværk.*

havde spurgt, om han måtte låne min flyvemaskine til Pearyland ekspeditionen.

– Det må du godt, hvis du kan finde en, der kan flyve den.

Det mente han nok. Der skulle være to maskiner til rådighed ved Pearyland i sommeren 1962. Den ene skulle flyves af Inga Sverre Pedersen, der er gift med den verdensberømte chefnavigatør fra SAS, Einar Sverre Pedersen, den mand, der skabte navigationsgrundlaget for polarruten over Grønland til Amerikas vestkyst og for Nordpolsruten til Tokyo via Anchorage i Alaska, hvor de i øvrigt har deres hjem. Inga og Einar Sverre Pedersen har, med hende som pilot og han som navigatør med deres enmotors Cessna-maskine, fløjet nordpolsruten med

mellemlandinger på Baffins land, i Grønland og Spitsbergen på vej hjem til Oslo.

Vi havde hele vinteren 1961 møder, Sverre Pedersen, Knuth og jeg. Det var meningen, at Inga Pedersen skulle flyve hans maskine og luftkaptajn Steen Hansen fra SAS skulle så flyve min Cessna med Kurt Olsen, navigatør i SAS.

Men nu stod man altså uden pilot til det ene fly.

– Så er der vel ikke meget andet at gøre, end jeg selv tager med og flyver min egen maskine.

Sådan gik det til, at jeg blev polarpilot.

Steen Hansen tog op til Stockholm, hvor Einar Sverre Pedersen ventede ham med sin maskine. De skulle starte derfra samtidig med at Kurt Olsen og jeg startede fra Kastrup.

Vi fløj op til Tromsø, hvor vi skulle samles. Jeg fik sat ski på min maskine. Sverre Pedersens havde næsehjul, den egnede sig ikke til skiunderstel.

## *Ubelejligt hekseskud*

Det var omkring første maj, vi indledte flyvningen, som først gik til Oslo. Der overnattede vi og tog så tidligt næste morgen til Nordnorge. Der er temmelig langt fra Oslo til Tromsø, som fra København til Rom. Så det var aften, da vi landede, men på den tid af året, er det jo lyst hele tiden deroppe. Da vi nåede dørøp, lå vi over skyerne. Jeg fløj på ADF og fik besked på, at jeg kunne gå ned gennem skylaget. Vejret var godt nok neden under. Men da vi gik ned i skyerne, begyndte isdannelserne at komme, så jeg gik til vejrs i en fart igen.

Vi fløj rundt en timestid. Jeg turde ikke udsætte mig for den risiko, der er forbundet med overisning.

Pludselig opdagede jeg et hul i skyerne. Der stak vi lige ned igennem og landede. Vi havde regnet med, at de andre var kommet for længe siden, men det viste sig, at de var blevet forsinket i starten fra Stockholm, og nu kom de ud for det samme som os. Lå en timestid og sejlede rundt over skyerne, indtil de, ligesom vi fandt et hul.

Vi havde af flyvevåbenet lånt specielt udstyr: gummidragter, gum-mibåd og andet udstyr. Sverre Pedersen kunne flyve 20 timer uden tankning. Jeg kunne klare 10 timer.

Om morgenen, da vi skulle til at tage af sted, gik jeg i brusebadet.



*Eigil Knuth er ankommet til Pearyland. Fra højre Einar Sverre Petersen, Knuth og Steen Hansen.*

Pludselig får jeg et hekseskud – min ryg fik jo sin skade, da jeg som 14-årig bar de tunge sække korn under mit arbejde som grisepasser i Marslev.

Jeg kunne overhovedet ikke røre mig.

– Det er forfærdeligt. Nu går det hele i fisk, sagde de om kap.

– Nej, prøv at få fat i en doktor og lad os se, hvordan det går.

Jeg fik en blokade i både arm og ryg, så det hele var bedøvet. Jeg kunne ikke klæde mig selv på ... med alt det udstyr, gummidragt og så videre. De måtte næsten bære mig ind i maskinen.

– Det er fint, nu kan jeg sgu godt flyve ...

Efter 6–7 timer og 1300 kilometers flyvning landede vi på Spitsbergen. Det frøs 20 grader. Vi blev der en tre timer, mens vi fik benzin på og checkede alt af, og var rundt og se på det hele. Det var så spændende, at man glemte trætheden. Man kan blive ved hele tiden, bare fordi man er opspændt og har sat ekstra gang i adrenalinet.

Vi var startet kl. 12 om formiddagen fra Tromsø. Nu var det blevet aften, men evigt lyst ... så vi fortsatte flyvningen ved 21-tiden. Einar

Sverre Pedersen havde fået sat nogle plader foran motoren på sin maskine, fordi det var så nederdrægtig koldt.

Det havde jeg ikke. Og da vi havde fløjet omkring halvanden time og var kommet fri af Spitsbergen, fortalte Steen Hansen over radioen, at deres maskines olietemperatur var blevet så høj, at de ikke turde flyve længere. Så fløj vi tilbage og landede tre timer efter vor start på Spitsbergen.

Pladerne blev pillet af, og vi tankede op igen og startede på ny direkte til Station Nord i Grønland. Der landede vi kl. 4 om morgenen efter omkring 1000 kilometers flyvning. Det mærkelige var, at vi ikke følte os spor trætte trods et døgn's rejse uden søvn. Men jeg havde ondt i ryggen, virkelig ondt. Det første jeg bad om var en elektrisk varmepude og en seng.

## *Skiflyvning og havari*

Næste dag ville jeg i gang med øvelsesflyvninger på ski. Jeg fik en mekaniker med mig og fyldte maskinen til lastgrænsen. Det var jo det vi ville komme ud for. Vi landede godt nok i sneen, der stod omkring os som vældige hvide skumsprøjt. Men da jeg ville prøve at starte igen, hang vi fast. Det var umuligt at løfte den tungt lastede maskine fra den bløde sne.

Jeg prøvede først med at sætte mekanikeren af, men det hjalp ikke. Heller ikke da vi slap en tromle, som vi havde taget om bord. Der var ikke andet at gøre end „slæde“ maskinen hjem de tre-fire kilometer fra lufthavnen.

Næste dag gik vi ud til Branlund Fjord i Pearyland. Det var en flyvning på halvanden time.

Vi var de eneste fire i Pearyland på det tidspunkt. Der skulle komme en DC 4 fra Island med 5 tons gods, og Eigil Knuth og andre ekspeditionsdeltagere.

Vi skulle imens gøre landingsbanen klar og lægge mærker ud for islændingen, sætte flag og andre markeringer op.

Det var meningen, at jeg skulle tilbage til Island og derfra hjem med den ventede maskine.

Vi fik at vide, at det ville vare en ottedages tid, før den ville komme. I ventetiden fløj Einar Sverre Pedersen og jeg en tur til Canada i min maskine. Vi fløj over til Alert og tilbage igen. Det var en slags prøvetur



*Vi er landet på Spitsbergen. Fra højre Esper Boel, luftkaptajn Steen Hansen og navigatør Kurt Olsen. De er nu begge døde.*

for de flyvninger, der skulle gennemføres i forbindelse med Pearyland-ekspeditionen.

Det var meningen, at Kurt Olsen skulle være navigatør på den store maskine, når den skulle bringe forsyningerne fra Station Nord til Pearyland-basen. Vi fløj op i min maskine, og jeg skulle flyve alene tilbage. Nu er der jo ikke noget rigtig ved kompasset i den del af verden, det er den magnetiske nordpol, der laver navigationsdrillerierne. Så jeg satte min gyro på enden af banen på Station Nord, startede og blev straks mistænksom. Jeg syntes ikke, der var noget af det, jeg rigtig kunne kende igen.

Jeg gik op i 3–4000 meter for at kunne nå dem med radioen. Jeg fik kontakt med flyveledelsen og sagde: – Der er noget, jeg ikke rigtig kan forstå ...

– Det kan vi godt ... det er den forkerte ende af banen, du er startet fra ... Du er på vej mod Spitsbergen ...

Jeg vendte om, gik lavt ned over banen, stillede min gyro på den rigtige retning. Da jeg havde fløjet en time, sagde jeg farvel til Station Nord og fløj til Pearyland.

Vi gik i seng ud på aftenen og hørte ikke den store maskine komme.



Den var landet næste morgen. Da den havde losset passagerer og last, fløj jeg med den tilbage til Island. Efterlod min maskine, som Steen Hansen skulle flyve med.

Jeg havde det ærlig talt rigtig skidt. Ryggen smertede nederdrægtigt. Jeg trængte til et godt varmt bad og en god læge. Og så længtes jeg efterhånden hjem til Falster og det varmere klima.

Nogle dage før den flyvende del af Pearyland-ekspeditionen sluttede sit arbejde og var ved at gøre klar til hjemflyvning, havarede min maskine. Jeg ved ikke rigtig, hvad der skete, men Steen Hansen havarede i strandkanten, da han var ved at lande i Pearyland.

Jeg ved ikke, om bremserne blokerede eller hvad. Men den vendte i hvert fald om på ryggen og blev ikke til flyvemaskine mere. Steen Hansen kom heldigvis ikke noget til. Både han, Kurt Olsen og Einar Sverre Pedersen havde taget Grønlandsflyvningen som en del af deres normale ferie.

Sammen med den svenske pilot, som afløste mig, fløj de fire mand så tilbage til Danmark via Island. Det var godt, der var planlagt flyvning med to maskiner i tilfælde af havari.

## *Atlantehavsflyvningen*

Jeg var naturligvis ikke glad for at konstatere, at min Cessna-maskine aldrig mere ville komme tilbage til Danmark. Jeg havde jo haft mere end 1000 timer på det fremragende fly. Det havde bragt mig ikke blot på den store Afrika-flyvning, men også på talrige flyvninger rundt om i Europa, til det mellemste Østen og tilbage til Afrika igen. På 1000 timer lærer man hinanden godt at kende. Man bliver fortrolige som med en god og kær ven eller i dette tilfælde som en god velfortjent bil, man kender og holder af tilbunds. Ja, jeg kunne gå videre og sige, som mine kammerater, der er sejlerentusiaster: Når man først lærer sit skib at kende, skiller man sig nødig af med det.

Sådan havde jeg det med min Cessna, der nu lå knust oppe i Pearyland. Ingen bebrejdelser. Det blev et forsikringsanliggende.

Det var på det tidspunkt mit eneste fly. Jeg havde solgt min KZ VII og min KZ III, så det gjaldt om hurtigst muligt at finde en ny maskine. Det er ligesom, når man mister en hund, man holder meget af ... der må ikke gå for længe, før man finder sig en ny.

Jeg var medlem af den amerikanske privatflyver-organisation og fik



*Sådan endte min maskine i Østgrønland, da kaptajn Steen Hansen gik på næsen med den. Heldigvis kom han intet til, men Cessna'en var total-vrag.*

derfor deres medlemsblad. Jeg så en lille bitte annonce. Det var en eller anden karetmager i Texas i byen San Antonio. Der stod i annoncen: Make a young buck of an old „Apache“. Han havde gjort sig specialist i at „forynge“ den tomotorers Piper Apache til en type, som han kaldte „Geronimo“.

Maskintypen var herhjemme kendt for at have for svage motorer. Han satte kraftigere motorer på, ændrede instrumenteringen og propellerne og aerodynamikken.

Jeg fandt den annonce lige før, jeg skulle på en længere forretningsrejse til Amerika. På det tidspunkt var jeg fast besluttet på, at mit næste fly skulle være en tomotorers maskine.

Allerede efter vor store Afrika-flyvning sagde jeg til mig selv: „Aldrig mere en enmotors“.

## Natligt ubeset flykøb

Da jeg kom til min bror Poul i Detroit, som jeg forinden havde sat ind i tingene, så jeg på en Cessna 210 med optrækkeligt understel. Den var jo hurtig, men stadig kun en motor. Jeg prøvfløj den. Den var også meget tiltalende, men så tænkte jeg, at hvis jeg nu kunne få en moderniseret tomotorers maskine, så måtte det være det rigtige. Altså forudsat, at den ellers var god nok. Den var nemlig ikke dyrere. Så rejste jeg ned til San Antonio. Talte med manden, som havde en, han lige havde gjort klar. Jeg prøvfløj den sammen med ham. Den var meget tiltalende. Den kunne også lande på de meget små pladser. Den behøvede faktisk ikke mere end 2–300 m bane, hvis den blev landet med fornuft.

Da vi blev enige om, hvad han skulle have for moderniseringen, skulle jeg finde en brugt maskine. I USA har man et magasin for brugte fly, der hedder „Yellow Magasin“. Der slog vi op og begyndte at ringe rundt i Amerika og fandt omsider en i Richmond, Virginia. Den var ejet af en vekselerer. Den havde kun 3.000 timer bag sig.

Jeg fløj derop, købte den for sekstentusinde dollars. Klokkeren var 2 om natten, da jeg købte maskinen. Ruteflyet, der bragte mig til Virginia var blevet stærkt forsinket undervejs. Der blev det natnøvre. Jeg købte den uden at prøve den, fordi papirerne, som jeg gennemgik sammen med vekselereren var i orden. Der skulle nye motorer på og delvis nye instrumenter.

Vekselereren fløj den selv til San Antonio.

Tusindkunstneren i Texas monterede to nye motorer med direkte indsprøjtning og satte en plasticnæse på flyets krop, satte vingetanke på og gjorde den aerodynamisk bedre med særlige hjullemme. Den kunne nu flyve næsten lige så hurtigt som den nye Aztech.

Det var for resten en maskine, som havde en særlig historie.

Vekselereren, som solgte mig maskinen, havde været nær ven af justitsminister Robert Kennedy, altså præsident John F. Kennedys bror, som blev dræbt ved et attentat i Los Angeles.

De havde været på mange flyvninger sammen rundt om i Amerika. „Foryngelseskuren“ i Texas tog tre måneder. Det kunne jeg naturligvis ikke vente på, så jeg fløj hjem og blev hos Ingolf Nielsen i Sønderborg omskølet til Piper Apache, som han havde. Jeg fik 30 timer og kom op til prøve hos luftfartskontrollør Dalshoff.

Under prøven slår han pludselig den ene motor fra. Det gælder om at bevise, at man magter situationen. Får rettet flyet op og prøver at

holde højde på den ene motor. Der er ikke kraft nok til stigning, men nok til at holde højde og gå til eventuel landing på en motor.

Det var under en tilsvarende manøvre med en elev ovre på Bornholm, at Dalshoff kort efter mistede livet. Men det var ikke med samme maskintype. Jeg tror, den hed Seneca.

Nå, men jeg bestod prøven og kunne nu forberede mig på at overtage min maskine i Texas. De motorer, der blev sat på, var hver på 180 hestekræfter og med direkte fuel-injection, altså indsprøjtningmotorer.

Der var også påmonteret stilbare propeller.

Den blev leveret i maj 1964 og blev fløjet op til Detroit, hvor vi skulle modtage den. Jeg havde fået min gode ven, Kurt Olsen, til at tage med på hjemflyvningen til Danmark som navigatør. Han havde ferie i SAS og fløj over til Detroit.

Maskinen blev leveret i Detroit City Airport, en lille kommunal lufthavn, den samme for øvrigt, hvor jeg i sin tid købte min Cessna 180.

Jeg fik en halv times instruktion på Apachen. Vi blev ret hurtigt gode venner, maskinen og jeg.

Vi fløj over til Detroit's internationale lufthavn for at få en flyveplan, blive tanket op og gennemføre de sidste forberedelser til den lange flyvning. Maskinen kunne flyve omkring 250–260 km i timen, altså en lille smule hurtigere end Cessna 180'eren, men ikke ret meget. Den kunne på sine ekstratanke flyve 7½ time eller godt og vel et par tusinde kilometer uden mellemlanding, hvis ikke modvinden var for voldsom. Det blev den desværre på en stor del af vor flyvning.

Normalt har man medvind på flyvninger fra vest mod øst. Vi lavede flyveplan til Seven Island, en lille lufthavn, der ligger oppe ved St. Lawrence floden i Canada, ikke så forfærdelig langt fra Goose Bay i Labrador.

## *6 timer over isflager*

Det var blevet over middag inden vi kom af sted. Vi fløj fra Detroit over Toronto, forbi Montreal og Quebec. Der købte vi for øvrigt svømmeveste. Det var et krav for at vi kunne få tilladelse til at flyve over Atlanterhavet. Det var derfor ud på aftenen før vi kom til Seven Island, hvor vi boede natten over. Næste morgen startede vi til Goose Bay. Der fik vi fyldt vore tanke op, fik lidt at spise og gjorde klar til en flyve-

plan mod Grønland. Vort mål var Blue West One, altså Narssarssuaq-lufthavnen, der ligger i bunden af en fjord med fjelde på begge sider i det sydlige Grønland. Det var cirka 6 timers flyvning, men med brændstofreserve nok til at søge mod anden lufthavn, hvis vejret skulle ændre sig undervejs. Vi fløj over isbjerge og isdækkede havområder, så sæler boltre sig langs revnerne mellem isflagerne. Vi fløj i godt tre tusinde meters højde, men sigtbarheden var god. En time før den berammede landing, nåede vi dem på radioen. De bød os velkommen og fortalte, at de ventede os med smørrebrød og en Tuborg pilsner. Landingen gik planmæssigt, modtagelsen var overstrømmende. Vi regnede nu med, at vi skulle af sted næste morgen igen, men vejret over Sydgrønland er temmelig uberegneligt. Det var umuligt for os at starte. Vi fik et ufrivilligt ophold på godt et par døgn, mens vi ventede på bedre vejr.

Vi fik ventetiden til at gå med ture og lidt fiskeri – og hvile.

Der er måske en og anden, der kan have sine tvivl om, at en travl erhvervsmand med mange jern i ilden kan undgå at have sin hjemlige virksomhed med sig i baghovedet. Men hos mig skete der noget helt særegent, når jeg var på flyvninger.

Jeg har altid haft det sådan, at selve flyvningen var en form for rekreation. Forstået på den måde, at jeg udelukkede alle andre tanker og var i intens koncentration.

Når jeg var nede på jorden, var der jo nok at tænke på, en mangfoldighed af aktiviteter og dermed også naturligvis problemer. Til hverdag hjemme er jeg totalt optaget af virksomheden. Men når jeg flyver, glemmer jeg alt andet.

Det kunne jeg jo også gøre med ret god samvittighed, fordi jeg havde dygtige, betroede og loyale medarbejdere, som kunne tage min ofte nok noget robuste form. De vidste, hvad den dækkede over, og hvor meget de skulle tillægge mit noget særprægede temperament. Det har været mit utrolige held, at jeg i lange tillidsforhold, med en naturlig kontinuitet bevarede de medarbejdere, der sad i nøglepositionerne.

Det at flyve er for mig som en helseferie. Altså ikke selve det at flyve. Det er jo, som Morian Hansen engang har sagt, noget man ikke glemmer, når man først har lært det, ligesom at cykle. Men koncentrationen ligger først og fremmest omkring navigeringen, kontrollen med instrumenterne, radiokontakterne, og så naturligvis at holde øje med olietryk, benzinmålere og gyrooskop.

Man får det simpelt hen i rygraden og bruger teknikken, som en pi-



anist bruger sit flygel.

Desværre var der en teknik, der ikke virkede på mit nye fly. Det var autopiloten, som var afprøvet, men åbenbart ikke godt nok. Den virkede i hvert fald ikke, så jeg måtte håndflyve maskinen hele vejen hjem. Det er temmelig trættende. Det mærkede jeg navnlig på strækningen fra Sydgrønland til Island.

Navigationen passede Kurt Olsen. Det var naturligvis en overordentlig stor hjælp at have en rutineret navigatør fra SAS-polarruten ved min side. Af instrumentudstyr havde vi ikke så forfærdelig meget. En ADF og en VOR.

Efter to døgn i Narssarssuaq blev vi enige om at gå op til Kulusuk på kanten af indlandsisen. Det var en flyvning på godt tre timer.

Da vi nåede Kulusuk, lå vi over skyerne. Vi skulle ned igennem dyngen. Vi havde radiokontakt med lufthavnen, som fortalte os, at der var godt og vel to hundrede meter skyhøjde over havet og fløj ind fra kysten mod indlandsisen.

Der skal man passe morderligt på, at højdemåleren korresponderer med de opgivne kendsgerninger på jorden. En af de ting, man på flyvninger i Grønland ikke kan lide er et „white out“. Det vil sige, hvor himmel og jord så at sige står i et, uden konturer. Det er som at flyve i en mælkeflaske.

Jeg slog 180 grader ud og gik ned i et hul i skytæppet og på ADF'en blev jeg ledet ind på pladsen. Det var som om vi lige med nød og næppe kunne være mellem skyerne og banen. Vi fik en hjertelig modtagelse af Kulusuk-lufthavnens danske mandskab, fik tanket op og fik spist lidt og gjorde så klar til flyvningen mod Island.

Vi havde fået melding om dårligt vejr i Reykjavik-området og valgte derfor at gå til Egilstadir på den yderste spids mod øst i Island.

Det var en flyvning på godt seks timer. Halvdelen af tiden fløj vi over isflager. Jeg tror aldrig, jeg har været så glad for at se noget sort, som da vi nærmede os den islandske kyst. Klokkeren var 22 om aftenen, da vi nåede Egilstadirs grusbane.

Da var jeg meget træt.

Der var ikke noget hotel. Vi blev indkvarteret på en gård. Jeg lå i en halmseng med en gammeldags dyne over mig.

Det følte som om den vejede 100 kg, men når man er så træt og udmattet, falder man bare i dyb søvn.

Næste morgen klokken 5 stod vi op og lavede flyveplan til Norge. Det var hensigten, at vi skulle være landet i Stavanger lufthavn. Det

øsregnede. Færøerne fik vi slet ikke at se. Vi anede dem nede under regnskyerne. Pludselig, kort efter vi var sluppet fri af Færøerne, klarede vejret op og samtidig fik vi en kraftig rygvind, så vor hastighed kom op på 3–400 kilometer i timen. Da vi nærmede os Stavanger, bad jeg om clearing til Aalborg Lufthavn. Vi havde benzin nok.

## *„Lille lyserøde sky“ – og hans velkomst*

Så meldte jeg mig til Aalborg, men da vi nåede ned over Nordjylland havde vi stadig benzin nok til at gå videre til København. Lige før Aalborg hørte jeg pludselig min gamle ven og flyverkammerat luftkaptajn Alfred Asmussen.

Han brød ind i radiokorrespondancen og råbte:

– Davs, Esper og velkommen hjem.

Han var på vej nordpå. Alfred Asmussen, der var sønderjyde, havde oprindeligt været vogn- og beslagmand, kom under besættelsen i en militær-ventegruppe, blev engelsk soldat i Palæstina fra 1946 til 1948, blev erhvervspilot og fløj i seks år ambulanceflyvninger, foretog flyvninger i Nordøst-Grønland, og blev færgepilot for de vesttyske Dornier-fabrikker på leveranceflyvninger til USA.

Alfred Asmussen forulykkede på en færgeflyvning den 6. december 1968. Formentlig på grund af overrisning. Han var med til at proponere mig som medlem af Eventyrernes Klub. Jeg blev optaget den 7. juni 1966.

Han var en herlig kammerat, en fantastisk pilot, et gennemfint menneske, hvis stemme jeg hørte med særlig glæde i luftrummet over det nordligste hjørne af Danmark på den sidste etape af vor lange færd.

I inderkredse kaldte vi ham „lille lyserøde sky“. Han var umådelig afholdt. Derfor var chokvirkningen ved hans død meget stor i vide kredse, fordi så mange havde haft berøring med hans særprægede personlighed.

Da jeg slap hans stemme, tog jeg igen kontakt med Aalborg og bad dem ringe til vort kontor og give meddelelse om, at vi kom før tiden.

Vi landede i Kastrup og blev modtaget af min søn Axel og af Povl Westphall, som næste dag bragte skildringen af vor flyvning i Berlingske Tidende. Han var altid på pletten. Men jeg tror nu Axel, som han også var gode venner med, havde givet ham et tip.

En Atlanterhavsflyvning var jo ikke noget i sig selv, og heller ikke



*I cockpittet på Apache'en efter Atlanterhavsflyvningen.*

som det, man kalder „færeflyvning“, men det var nok i de fleste tilfælde professionelle, altså erhvervs- eller trafikflyvere, der påtog sig den slags opgaver som særtjenester eller ferieindslag. Jeg var måske nok den første danske privatflyver med A-certifikat til et to-motors fly, der havde taget den tur.

### *Noget nyt blev krammet ind i livet*

Men lad min gode ven Kurt Olsens beretning om turen stå med hans personlige indtryk og oplevelse på vor flyvning. Kurt Olsen døde for nogle år siden. Jeg har gemt hans beretning, som han skrev i 1967. Her er den:

Atlanterhavsflyvning er ej længere noget enestående. Dammen er krydset nogle hundrede tusinde gange. Først af Lindbergh, akkurat for

fyrre år siden. I dag er der folk, som lever af at krydse den nogle gange om ugen. Skal et nyt fly bringes til Europa, er måden et spørgsmål om tid og lyst. Det koster ikke mere at sende flyet hjem i bugen på et større fly. Men vi havde lyst, og tiden fandt vi også. Det blev til færgeflyvning. Noget nyt, noget som ikke havde været der før, blev krammet ind i livet ...

En sommereftermiddag, i Detroit lufthavn, mødtes flyet og vi for første gang. Det var en Piper Apache, men ulig nogen anden Apache. Næsen var spids, vingerne korte og lige afskårne i enderne. Vindspejlet hvælvende sig i ét stykke, i fuldkommen aerodynamisk form og stil. Siderorets forlængelse forover lovede retningsstabilitet. Hele flyet skinnede og lugtede af frisk, rød-hvid maling, farver så danske som de allerede påmalede registreringsbogstaver.

Det tog sin tid, før Apachen og vi fandt hinanden. Selv næste morgen, i køen til bane 15, gik det ikke helt, som det skulle. Men hun gik på vingerne, og vi begyndte at føle hinanden på tænderne. Apachen havde indbyggede ideer, som vi havde fordomme, men det blev os, der måtte lempe os efter hende. Ellers skejede hun ud, blev ustyrlig, slog sig vrang på ti forskellige måder. Da vi havde nemmet det, blev hun mild og føjelig, vidste ikke alt det gode, hun ville gøre for os. Og da hun var maskine, kunne vi bøje os uden skår i stoltheden.

Næste formiddag havde hun bragt os til Danmarks nordlige landsdel. Der havde været grund til lidt småbekymringer, for en flyvning må ende på fast, jævnt underlag. Og vi agtede os til Narssarssuaq. Dér ligger landingsbanen gemt nær den smalle, dybe Eriksfjords bund, i en fjeldgryde mellem sneklædte tinder. Men Grønland tog imod os med venlighed, endnu medens øens vestkyst lå under horisonten.

Med sikker forudviden om, hvad der ville bringe mest glæde, fortalte Julianehåbs radiomand ved den allerførste forbindelse, at dér, hvor *han* var, skinnede solen og vindene holdt sig i ro.

Så sandt som sagt. Snart lå hele fjordområdet udbredt som et landkort, solbeskinnet, lysende i varme, brune toner.

Med sneklatter og cumlustotter øverst og alting flydende i småkruset, arktisblåt vand, der bar hvide isflager mod nord. Indflyvningsruten blev et hastigt forbigående panorama. Knudrede, nøgne øer, lodrette fjeldsider, pyntet med rød-hvide træhuse, og langt inde i fjorden det halve vrage af et stort skib, der stod højt og tørt på et skær, som et ufejlbarligt sømærke. Til slut dukkede Narssarssuaqs betonbane frem bag et forbjerg. Der satte vi hjulene og faldt til ro for natten.

Men natten blev til tre. Et lavtryk slog sig ned i Danmarksstrædet, netop på det kritiske sted. Det blev for langt at runde det på sydsiden. Mod nord blæste kraftige modvinde, der hurtigt ville æde Apachens benzinbeholdning. Kulusuk, den eneste mellemlandingsplads før Island, dængedes til af regn og sneslud. Skyernes indre drev af fugtighed, der ville sætte sig på vingerne som is.

I Narssarssuaq var alting, som da vi kom. Forårslunheden lå i luften. Solen og dens genskin fra fjord og himmel bagte os gyldenbrune, medens vi drev torskefiskeri i havnen, og lidt misundelige så, hvordan Narssarssuaqboerne halede den ene laks efter den anden op fra fjordens grønne vand. Vi fandt også vej til Qagssiarssuk, førhen *Brattahlid*. Derovre stikker bastante murrester op fra frodig, tyk grønsvær mellem nutidshusene. Nær dem lå en gang Grønlands første kirke, og siden da, er der løbet mere vand i stranden end mange tror.

Der kan man stadig le med lattermilde grønlændere over en god historie.

Den tredje morgen kom med flyvevejr. I Danmarksstrædet var vinden døet hen, og skydækket over Kulusuk havde løftet sig nogle tusind fod. Da de første solstråler trak tinderne omkring flyvepladsen frem fra tusmærket, kørte vi ud på banen, arbejdede os gennem checklisten, og Esper gav gas. Apachen rasede henover betonen og gik i luften længe før den nåede baneenden. Fem minutter senere steg vi selv ind i sollyset, og dalens bund fordunkledes, medens vi vandt højde ved at kredse over pladsen.

Da fjordens vandflade lå dybt under flyet, blev næsen vendt mod nordøst. Dalen gled bort, efterfulgtes af en spillende grøn bræ, der var hvid af sne på toppen. Så var der kun sne dernede. Den hvide flade nærmede sig umærkeligt, afløstes nu og da af slørede stratusskyer. Hvis sløret et kort øjeblik vikled sig om flyet, blev alting straks tåget og tomt.

Det er så som så med navigationshjælpemidler over indlandsisen. Men signalerne fra radiofyrene ved Kap Farvel og Simiutak nåede frem. En krydspejling kunne hurtigt afgøre, om flyet lå på den rette linie mellem Narssarssuaq og Kulusuk, og nogenlunde hvor langt det var nået. Apachen svævede ubevægeligt i forestillingen af en verden, der kun lod sig registrere af flyveinstrumenterne. Den havde horisont, og atmosfære med temperatur og tæthed. Gik man for lavt, ville den manifestere sig som sne, sne, og mere sne. Absolut tom og øde.

Et par steder har mennesker slået sig ned. Dér rejser sig mærkelige



uformelige, arkitekturløse bygningsværker, med rette opført uden tanke for deres udseende. Helt foroven ender de i kugleformede plasticbøbler, som poleres blanke af fygesneen. Associationer hos deres bygmestre har sat sig spor i kaldesignalet: Sob Story! Var det mon hvad indlandsisen blev for dem? Da var vi heldigere. På et øjeblik fik vi en positionsbestemmelse, blot ved at spørge efter den. En kurs til Kulusuk fik vi også, ikke meget forskellig fra den, vi styrede, men beroligende og bekræftende. Andre var nået til samme resultat som vi.

Kort efter kom der endnu en positionsbestemmelse, og det var som om mændene, der gennemlevede deres Sob Story dernede, nøje vidste, hvad der var fornødent. Vi lå over indlandsisens østlige rand, over Grønlands østkyst. Selv i mørke havde Esper kunnet sænke flyets næse og dykke nedover uden frygt for at færden ville ende mod en fjeldtop.

Ud for Angmagssalik var der klar luft med udsigt til fjeldene langs bugtens nordside. Der duvede Apachen frem og tilbage i vindkastene, medens vi på lav højde listede ind mod et dystert, mørkebrunt fjeldlandskab, som stak frem fra vinterlig sammenfrossen drivis. Hist og her var der skryninger med snefaner i læsiden, og den grøn-blå is skin-nede igennem, hvor vinden havde slidt sneen bort.

Radarkuplen kom først til syne. Den lyste unaturlig gult ved randen af en stejl fjeldvæg, der endte i havet. Mellem sneesevis af isafslebne granitknuder lå også landingsbanen, en smal stribe grus mellem høje-ne, lidt lysere end omgivelserne. Under landingssvinget blev den borte mellem klipperne, og vi måtte hundrede fod højere op, før vi så den igen. Der landede vi. Og færden endte ved et træhus, hvor der var mennesker, som lidt generede glædede sig over visitten. De serverede stegte æg og kaffe, medens Apachens tanke blev fyldt op med eventyrlig kostbar benzin. Det var hjemligt, velkendt, Grønland på godt og ondt, som livet leves dér.

En time senere drog vi ud over drivisen, med kurs mod Isfjord på Island. Og is var der overalt. Under os, og i skyerne foroven, der efterhånden klemte Apachen ned mod drivisen. I lunheden lige over skryningerne fandt vi et fjeld- og isfrit fristed. Der kunne man, lidt ukonventionelt, drage frem med Apachen som med en hundeslæde, i forrygende fart. Man fløj i isverdenen, kunne aflæse vindretning på våger-nes krusninger, vindstyrken af den flygende sne, og vinke til sælerne, der løftede hovedet og forsvandt i det nærmeste hul, når Apachens motordrøn forstyrrede deres middagshvile. Man kunne læse tegn i sne og

regn og blev lidt glad da regnen kom og sladrede om, at fronten var passeret.

Det varede tre timer. Så var det pludselig forbi. Et par sidste, forrevne vatskyer, og Apachen var i klar luft med huller op til solen. Forinden rullede Nordatlantens dønninger uhindret frem over åbent hav, og næsten pegede ret ind mod Isfjord langt langt forude. Da gav Esper gas, steg til vejrs og lænede sig tilbage i sædet.

Siden gled Island hen dernede. Fjeld og dal, jøkler, elve, sletter, fiskerlejer og udgårde. Et uvejsomt land, men befarbart pr. Apache. Ad den selvvalgte luftvej langt fra øens sydkyst, hvor varme brødes med kulde i atmosfæren og svedte regn og tåge, hældte vi benzin fra dunke på de tømte tanke. Apachen kvitterede ved at snurre videre til hele Island var lagt agter og Egilstad lå under venstre vinge. Der gik solen ned og satte stop for færden.

Vi fandt natkvarter i et bondegårdshotel, hvor birketræerne så nydsprungne ud, og kørerne brølede hele den lyse nat.

Fra engdragene langs søen duftede det af nyslået hø. Der vågnede vi op til hjemmebagt landbrød, frisklavet kaffe og smør så grønt som græsset.

Duften af kogødning hang endnu i næsen, da Apachen gik i luften og steg op mod himlen undervejs til København. Mellem trådede udløbere fra cyklonens snurren langt mod syd fandt vi vej til Norges kyst. Undervejs blev der regnet, tænkt og grundet. Apachens kost blev forsigtigt magret. Vi drillede hende i nyerhvervet fortrolighed og opnåede til slut at få hende anbragt på finalen til bane 30 i Kastrup. Der satte hun sig, i ét stykke, allerede en del af vort liv.

En tid efter hjemkomsten var jeg på en tur til Italien. Skulle videre til Schweiz, hvor jeg flere gange har været på fastekurophold.

Jeg havde fået oplyst, at i Neuchatel fandtes den europæiske repræsentant for det firma, der solgte autopiloten på min maskine. Den blev gjort klar i løbet af nogle dage. Men det havde nu været rart at have været i stand til at anvende den automatiske pilot på den lange flyvning. Det var selvfølgelig også en behagelighed på flyvninger på det europæiske område, men det er jo sjældent flyvninger af længere varighed end 3–4 timer.

Jeg fløj med den maskine lige til det sidste.

## Afslutningen på 20 års flyvertilværelse

Mit livsafsnit som aktiv flyver sluttede ikke rigtig på den måde, jeg havde regnet med. Gennem flere år havde jeg foretaget jævnlige landinger og starter fra Hirtshals-stranden efter aftale med kommunen, som har ansvaret for den brede sandstrand, der ligger lige nord for byen – jeg måtte jo jævnligt til Hirtshals i forbindelse med mine omfattende fiskeriinteresser. Jeg kom deroppe med min Cessna og senere med Apachen.

Det foregik på den måde, at jeg altid ringede op til Hirtshals vodbinderi til bogholder Krage, som også passede mit lokale bogholderi for fiskeflåden. Jeg forklarede ham, at jeg havde fået en tilfredsstillende vejrmelding, og nu ville jeg som sædvanlig gerne vide, om nogen af fiskerne var hjemme. Hvis der ikke var nogen hjemme, tog jeg ikke derop. Aftalen var, at de skulle afsøge stranden for vraggods og lignende. Jeg behøvede 2–300 meter til at lande på.

Aftalen var også, at fiskeren skulle stå mellem vandkanten og landkanten, og jeg landede så i det afkontrollerede område.

Det var gået planmæssigt i adskillige år, uden nogen form for problemer. Jeg gav altid melding over min radio til flyveledelsen i Aalborg.

Men så skete der noget uventet! Jeg kom under indflyvningen som sædvanlig i nærheden af sommerhusene, og en københavnsk landsretssagfører, der var på ferie i sit sommerhus, anmeldte mig til politiet for at have fløjet under hans flagstang. Det var jeg jo sådan set nødsaget til, fordi hans hus lå højt på skrænten, medens jeg skulle ned for at lande på strandbredden.

Politiet måtte nødvendigvis indberette flyvningen til Statens Luftfartsdirektorat, som foreslog, at jeg fik bøde. Mine venner i Hirtshals syntes naturligvis ikke, at sagførerens handling var særlig positiv i forhold til mine gerninger i forbindelse med fiskeriet ud fra Hirtshals, hvor fiskeriet som bekendt er en livsfornødenhed.

Igennem de mange år jeg fløj, lærte jeg naturligvis også instrumentflyvningens kunst og betydning at kende og det ville simpelt hen være selvmord at krydse Atlanten, hvis man ikke kunne klare instrumentflyvning.

I forbindelse med en anden flyvning, jeg sammen med min gamle ven, ambassadør Val Peterson, foretog, og hvor jeg på grund af ukorrekt vejrmelding blev tvunget til at flyve på instrumenter, fik jeg en al-

vorlig påmindelse om, at det ville være i strid med reglerne i Danmark at flyve på instrumenter på et A-certifikat, selv om det er tilladt at krydse Atlanterhavet med dette certifikat.

Mit valg var nu enten at gå i professionel skole for at opnå instrumentflyvebevis eller at fortsætte flyvning med de restriktioner, et A-bevis tilbyder.

Jeg måtte nu tage stilling til en ny alvorlig afgørelse i min tilværelse, som blev, at jeg – i betragtning af min alder – sluttede det livskapitel, der hed flyvning, og det skal ikke nægtes, at det blev en tung beslutning.

Jeg forstår godt, hvordan mange gode professionelle flyvere føler det, når de falder for aldersgrænsen som piloter i trafikflyvningen.

Minder har jeg gudskelov. Dem kan jeg rulle frem på film og i min scrapbog.

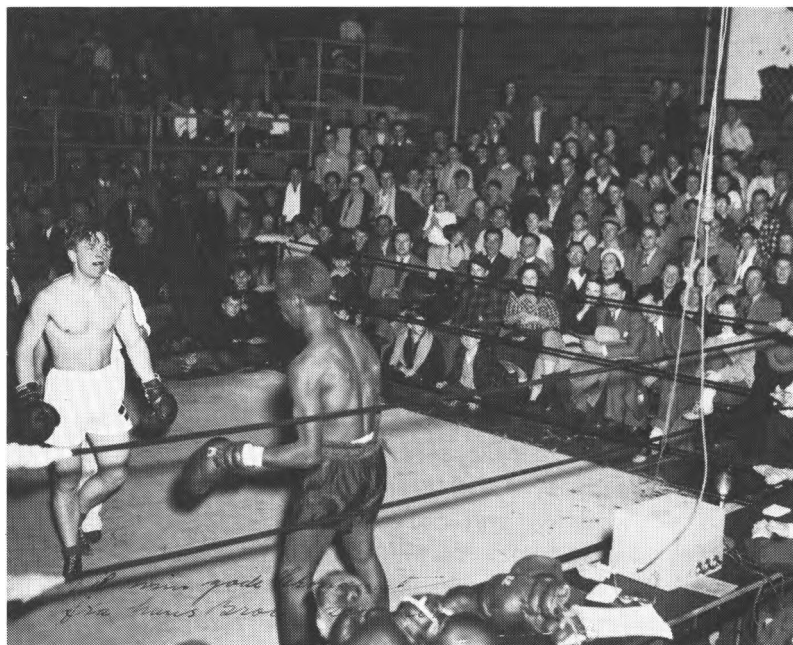
Jeg mindes årene, hvor vi var med i store arrangementer med Kongelig Dansk Aeroklub, hvor den sagnomspundne generalsekretær, kaptajn John Foltman kom ned til os sammen med den amerikanske luftattaché William T. Bolt og skoleskibet Danmarks chef, kaptajn Knud Hansen, for at snakke kadet-arrangementer.

Knud Hansens tid i Amerika med skoleskibet Danmark havde givet ekko. Han havde uddannet flere hold amerikanske kadetter, som blev søofficerer. Tanken om en kadet-udveksling i luften opstod helt naturligt. Der blev indgået samarbejde mellem amerikanske flyveorganisationer og Kongelig Dansk Aeroklub om gensidig ungdomsudveksling. Vi kom ind i billedet med besøgsarrangementer gennem flere år.

For at kunne udnytte flyvningen bedst muligt, havde jeg i 1959 købt et husmandssted på otte tønder land i umiddelbar nærhed af Lundby Mejeri. Området blev udlagt med lucerne, som kunne forrente ejendommen.

## *Tempoforklaring*

Det er blevet påstået, at jeg somme tider havde en arbejdsrytme, der begyndte om morgenen på mejeriet, hvorefter jeg fløj til Hirtshals og om eftermiddagen til København for at deltage i forhandlinger ... Det kan have været rigtigt. Jeg har altid haft fart på ... det har jeg stadig. I januar 1984 kom jeg hjem efter 5 dage i Canada og USA. Jeg har nok været derovre 30–40 gange siden 1950, men aldrig så hurtigt. Jeg ville



*Da jeg i 1947 kom til Detroit, måtte jeg sekundere min bror Poul, der var gået i ringen mod „den sorte bomber“. Heldigvis ramte min bror først, og hans modstander valgte at opgive.*

prøve at snyde tidsforskellen og ville gerne være hjemme på Kjærstrup i weekenden for at hvile ud til den følgende uges begivenheder, som bl.a. bragte mig med fly til Århus, hvor jeg lejede en bil i Tirstrup. Kørte ind til forhandlingerne i et skrækkeligt vintervejr. Fortsatte om aftenen til et aftalt møde i Sønderjylland. Næste morgen kl. 7 nye drøftelser på Høgelund og tilbage til en forhandling i Århus, før jeg kunne tage eftermiddagsmaskinen tilbage til Lolland.

Ved Horsens var jeg i snefygningen nær frontkollision med en lastvogn.

Man kan nok ikke lave sig selv om, end ikke efter at være fyldt de 70 ... men der har altid været mening med galskaben.

Man lever vel også i den illusion, at hvis man er logiker og fornuftsdyrker, kender man også den grænse, der betyder overtrædelsen af tærsklen til den totalt ukendte risiko.



Vi brødre er som typer helt forskellige. Min bror Hans og jeg har statur efter vor mor. Vores lillebror Poul Erik i Detroit er som snydt ud af næsen på min far. Han er let, spændstig og i evigt kondi-race. Det har han været helt fra de unge år. Da Fred Johnson fra Ørbæk fik ham over på sit kontor i Detroit, efter han var udlært i isenkram i Nyborg, begyndte han i en bokseklub. På mit første besøg i USA, kom jeg hen i klubben og skulle være kampleder mellem ham og en begsort bokser, der så ud til at kunne tvære min bror ud. Men go'moren, den lille vimse fynbo med det iltre temperament sprang på den anden med en så forrygende fart, at den sorte bokser løb baglæns og indkasserede nogle gevaldige nogen på skrinet. Det endte med, at han gav op.

Jeg forstod ikke rigtig, hvordan det gik til og sagde til Poul Erik.

– Er du rigtig klog. Han kunne have slået dig fordærvet. Det er du jo slet ikke i træning til ...

– Det gælder altid om at komme først, svarede han.

Da vi besøgte William S. Knudsen, fortalte jeg ham om oplevelsen. Det morede ham meget. Han havde selv måttet tage handsker på, da han som nyslået immigrant kom til New York.

I dag er min bror, der nu har udviklet egen virksomhed i Detroit, fortsat i kondi. Hans eget værelse er en ren udstilling af træningsinstrumenter og sejrstrofæer ... han ser lige så ung ud som min far, da han var blevet 60.

# Vor søn Axel

Vort eneste barn, vor søn Axel, blev født på sygehuset i Odense i 1937. Det var en meget slem fødsel. Der var et par krisedage, hvor det så virkelig alvorligt ud for både mor og barn. Axel måtte tages ved tangforløsning.

Olga kom hjem på mejeriet med ham efter en uges tids forløb. Hendes mor var i huset til hjælp, men det var alligevel lidt svært i begyndelsen. Knægten var helt igennem normal, også af vægt og størrelse. Han udviklede sig hurtigt og blev naturligvis vor solstråle. Vi var vel nok lige gode om at forkæle ham. Han nåede aldrig at komme i skole på Fyn, da vi flyttede over til Nordfalster, var Axel fire år. En frisk og rask dreng. Jeg havde lige fået lært ham at cykle. Ikke på en trehjulet, men på en rigtig lille drengecykel. Jeg kørte rundt med ham på vejene med en pind stukket ned bag sadlen. Engang imellem slap jeg for at se, om han selv kunne holde balancen. Det kunne han. Mægtig stolt ringede jeg til min bror Hansovre på Christiansminde og bebudede, at nu kom vi cyklende over til ham – min søn og jeg.

Hvad enten drengen ville eller ej, så måtte han jo med de fem kilometer derover. Jeg skulle jo prale lidt med ham.

Jeg måtte næsten holde ham hele vejen derover i styrepinden, mens jeg cyklede ved siden af. Lige før vi kørte ind på gården, fik han lov at køre alene.

Men hvordan vi kom hjem, det har hverken Axel eller jeg nogen sinde kunnet huske. Vi mindedes bare, at vi var dødtrætte, da vi satte cyklerne igen hjemme på mejeriet. Vi sov godt om natten begge to ... men vi havde gennemført løbet. Eller rettere jeg havde gjort det på hans bekostning ... af bare faderstolthed.

Øvre på Falster kom Axel, der for øvrigt var døbt Axel Marius Boel efter sine to bedstefædre, der begge var med til barnedåben i Marslev kirke, i skole lige efter krigen. Han kom på Nørre Alslev skole. Der gik han lige til realeksamen. Da han havde fået sin realeksamen, mente jeg, at han skulle lære fransk. Det havde jeg aldrig lært. Det var i det hele taget min indstilling, at han skulle lære alt det, som jeg ikke nåede.

Vi havde hørt om en god skole i den fransktalende del af Schweiz. Jeg



*Axel Boel 1959.*

afleverede ham dernede. Han skulle bo hos en dame sammen med tre-fire andre drenge. Der blev ikke talt et ord andet end fransk.

Da han havde været der i 8 måneder, hentede jeg ham igen. Han talte og skrev nu godt fransk. Axel var på det tidspunkt blevet 17 år. Da han kom hjem, begyndte han på en mejerilære på to gode mejerier på Lolland.

Selvfølgelig har jeg nok påvirket ham ved anlæggelsen af hans fremtidslinie, men han havde nu også selv lyst til det. For os var det lykken at se en søn gå i vore spor.

Han blev ikke opdraget efter samme strenghed, som jeg havde oplevet det i Marslev. Han fik scooter, og da han var blevet 18 år, fik han bilkørekort og efterhånden også flyvercertifikat.

Efter mejerilæren kom Axel på Niels Brock, og da han havde taget sin eksamen der, fik han Brittinghams Scholarship til et år på Delaware Universitetet i Wisconsin.

Det var for øvrigt derovre, han mødte Marianne Buck, som var på et scholarship fra The Viking-Foundation.

De var sammen i denne uddannelsesperiode et års tid. Og da den sluttede, sendte jeg Axel over til Vancouver i Canada for at afløse Øllgaard, der skulle prøve at etablere en afdeling af Boel Foods i Texas.

Der i Vancouver vidste jeg, at Axel kunne lære noget. Det var nemlig et one man show. Han skulle være bydreng, arbejdsmand og direktør – og ud som sælger.

Axel fik godt fat i Vancouver, men da verdensudstillingen i Seattle skulle åbnes, skrev han hjem, om der ikke var noget, vi kunne lave der. Han havde talt med Tulip-koncernens unge repræsentant, Hundevad. Tulip skulle lave udstilling med Tulip-Food, altså med konserver og meget andet. Så var der Carlsberg og Tuborg. De ville gerne levere øl, men ikke gå med i det selskab, vi prøvede på at få lavet. Der blev dog så vidt jeg husker skudt penge i arrangementet fra både Carlsberg, Tuborg, Tulip og Boel.

Der blev lavet en dansk restaurant „Little Denmark“, som blev lejet ud til en amerikansk restauratør af bevillingsmæssige grunde. Det gik også udmærket. Der blev solgt både skinker, pølser og ost, men mest øl.

Da udstillingen var forbi, solgte vi stumperne. Det betalte faktisk det hele, så vi havde fået reklamen mere eller mindre frit, men naturligvis også gennem en stor arbejdsindsats. Det var reklamemæssigt så værdifuldt, at da der senere blev arrangeret verdensudstilling i New York,





*Axel som 3-årig i haven i Marslev.*

overtog landbruget arrangementet. Vi kom ikke med. Men det var Axel, der tog initiativ til og skabte forarbejdet med denne direkte form for konsum-forbindelse til danske eksportprodukter.

Hundevad fra Tulip fortsatte sin karriere. Han kom til London, hvor jeg har mødt ham flere gange siden.

Som krofar på „Little Denmark“ præsterede Axel en indsats, der af tvang andet end familiebeundring. Kroen, som lå lige overfor den danske pavillon, havde på åbningsdagen besøg af både handelsministeren og ambassadøren samt A. W. Nielsen fra Carlsberg.

Men tilstrømningen var i øvrigt overrumplende. Der var kø indenfor og udenfor dagen land. Øllet slap op. Der måtte rekvireres ekspres-





*Brylluppet på Kildegaardsvvej. Fra højre Esper og Olga Boel, Axel og Marianne Boel, Marcelle og Gunnar Buck.*

forsyninger. I krohaven havde Axel indrettet en ostebod, hvor man i færdigpakket plasticpose købte vor „Cabriette“, en krydsning mellem camembert og brie fra Vålse, Esromost fra Karleby i Hornsherred og Danablu fra Lundby.

Axel og Marianne var blevet forlovet telefonisk, mens han var stationeret i Canada.

Der blev aftalt bryllup den 30. juni 1962 i Lundtofte Kirke, hvor min gamle ven, pastor Sølling, skulle foretage vielsen. Axel afbrød sit virke på „Little Denmark“ i Seattle, og Marianne sluttede som kassedame på den danske mejeriudstilling i Bologna.

Marianne var født i Manchuriet, hvor hendes far, Gunnar Buck, gjorde tjeneste ved ØK's filial.

Gunnar Buck havde i 1936 giftet sig med Marcelle Testu. Hun er datter af godsejer Henri Testu, der var død i 1930 og Emilie Testu, som døde allerede i 1919.

Marianne kom til at gå i skole i Tokyo, hvor Gunnar Buck blev direk-



*Marianne og Axel ved bryllupsmiddagen.*

tør for ØK's virksomhed og dansk konsul. Da familien vendte hjem ved faderens overtagelse af stillingen som administrerende direktør for Medicinalco, kom Marianne i Zahles skole. Derefter på Sorbonne i sin moders fødeby, Paris, og så på „The Viking Scholarship“ til Delaware University i Wisconsin, som sagt samtidig med at Axel var på Thomas E. Brittinghams scholarship.

Det blev til næsten omgående forelskelse. Dens intensitet fremgår af den telefoniske forlovelse og Axels afbrydelse af arbejdet på verdensudstillingen.

Gunnar og Marcelle Buck var vendt hjem fra Tokyo i 1955 med Marianne. Buck blev prokurist ved hovedkontoret, indtil han i 1957 blev administrerende direktør for den store ØK-virksomhed Medicinalco.

I Tokyo havde Gunnar Buck været formand for det danske handelskammer og vicepræsident i Japan-Denmark-Society. Efter hjemkomsten trådte han ind i bestyrelsen for Dansk-Japansk Selskab og Dansk Koreansk Selskab, blev formand for Dansk Gymnastikforbund, kom i



*Mormor ved Axel og Mariannes bryllup 1962.  
Kathrine Sørensen blev 87.*

bestyrelsen for Dansk Idræts Forbund og blev medlem af bestyrelsen for Danmarks Olympiske Komité.

Gunnar Buck, der i 1978 var blevet optaget i Eventyrernes Klub, havde en stor berøringsflade, som naturligvis også satte sit særlige præg på hjemmet på Kildegaardsvej. Marcelle Buck er en usædvanlig personlighed, en stærk og temperamentsfuld kvindeskikkelse, som skabte en særlig atmosfære og satte sit eget stempel på den familie, vi nu blev knyttet til.

I al fredsommelighed, men undertiden med kraftig stemmeføring og

ditto armbevægelser, kolliderede vore forskellige psyker af og til, altså Marcelle's og min. Olga var mere tilbageholden. Det kunne ende med, at Marcelle udbrød: „I hate you – but I like you.“

– The same from me ...

Jeg har ofte måttet beundre hende. Ikke mindst ved børnebørnenes fødsel, under Axels sygdom, senere under Gunnar Bucks sygdom og død i 1982. Der viste både hun og Marianne på ny meget stærke personlige egenskaber, som måtte aftvinge oprigtig beundring.

Det blev aftalt, at de efter 14 dages bryllupsrejse til Cannes, skulle fortsætte til Seattle over Nordpolen, så Axel kunne se det Tokyo, hvor Marianne var vokset op, og så skulle de være på Seattle-udstillingen til restauranten var endelig afviklet. Og derefter skulle Axel som tredje generation i ostedynastiet Boel føre familiens virksomhed frem i Californien. De nygifte fik deres hjem i Los Angeles.

Brylluppet i København blev for os alle en meget smuk oplevelse. Pastor Sølling talte om, at lige børn leger bedst. Nogen grublede over, hvor han ville hen. Men med et smil sagde han: Det er to enebørn, der i dag bliver mand og kone. I brudens hjem på Kildegaardsvej i Hellerup samlede et par hundrede bryllupsgæster med den amerikanske og japanske ambassadør i spidsen og en talstærk repræsentation af familie og venner fra begge sider.

Jeg kender ingen, der ikke delte de to unges store glæde.

Da de var kommet godt i gang i Californien, var jeg derovre på besøg. Marianne var i lykkelige omstændigheder, og hendes mor, Marcelle, var kommet derover for at være hos hende omkring fødslen. Axel og jeg var fløjet til Seattle for at forhandle med den danske Food & Beverage manager på det store Olympic hotel, da vi fik meddelelse om, at Marianne var indlagt. Næste dag fløj vi til Los Angeles, styrtede op på hospitalet. Jeg var i spidsen, og det gik i rask trav op på fødegangen, hvor Marianne lå i den seng, hvor Clark Gables kone kort forinden havde fået en datter.

Sygeplejersken kom mig i møde og spurgte:

– Are you the father ...

– No, but thank you anyway.

Alt var gået fint, fjerde generation i Boel slægten var kommet godt til verden. En henrivende pige, der kom til at hedde Marie-Pierre Boel. Hun er i dag en dejlig ung pige.

Efter at hun blev student, fortsatte hun sine studier i Amerika, som hendes mor havde gjort det. Jeg besøgte hende på universitetet og tog





*Vort sølvbryllup fejrede vi med Axel i Paris i sommeren 1961. Vi besøgte vor gamle ven, overingeniør Tom Krause fra General Motors, hans kone og deres fire børn. Olga har taget sølvbryllupsfrokosten på hovedet, vi andre tager os af de lange flute's.*

hende med til New Orleans. Her fik hun en swingom til et ragtime band med sin farfar.

Nu studerer hun kunsthistorie på Århus Universitet.

Axel og Marianne blev en tid i Los Angeles og fik etableret de aftaler, der har ført til en værdifuld repræsentation.

En af de største importører af dansk ost på den amerikanske vestkyst, Morrie Rosenfeld, blev vor distributør i Los Angeles. Jeg overværede hos den danske generalkonsul, Henning Christiansen i Hollywood, i januar 1984, at Morrie fik overrakt Dansk Arbejdes Diplom og Hans Kongelige Højhed, Prins Henriks æresmedalje for sit enestående virke.

Hans firma var det første, der på den amerikanske vestkyst importerede færdigpakket dansk ost fra Boel-koncernen. Senere også ost fra Dofo.

Det var en af Axels store fortjenester, at han ved sin smidige og diplomatiske handelsteknik grundfæstede dette samarbejde.

Fra Los Angeles flyttede Axel og Marianne til New York en tid og





*En osteprøve på Lundby. Fra højre Finn Christiansen, i dag direktør i Dansk Ost, DOFO, Axel Boel og en amerikansk madskribent fra New York.*

kom så hjem til København, hvor de en overgang boede i lejligheden i Nyhavn 20.

Sønnen Christian Esper Boel var født, den mandlige fjerde generation under opvækst. Christian er nu 18.

Ovre på Ølstedbro Mejeri, hvortil de senere flyttede, kom datteren Annick til verden. Hun blev 15 den 26. august. Jeg havde købt Ølstedbro Mejeri for at give Axel en mulighed for at lære at drive et oste-mejeri og samtidig blev det moderniseret til fremstilling af mælkepulver og senere flødeost.

Han drev mejeriet indtil vi solgte hele vor koncern til den store britiske virksomhed, Unigate.

## *Det store spring*

Der var ingen af os, der var rigtig glade ved den nye udvikling, men det var, som det hele havde formet sig, den eneste rigtige udvej.

Naturligvis havde jeg drøftet situationen med de nærmeste medarbejdere og med familien, og ikke mindst med Axel – han stod jo som eksponent for den fremtid, der skulle planlægges.

Det lå mig stærkt på sinde at aflevere et hus i god orden, og med den rigtige bemanning.

Hvordan kom vi så ind på Unigate forhandlingerne? Det er rigtigt, at det for udenforstående kom som en bombe, da vi i 1972 solgte til den store britiske koncern, som for øvrigt i 1982 havde en omsætning på 1,5 milliarder pund sterling, eller efter datidskurs omkring 21 milliarder danske kroner fra sine virksomheder i United Kingdom, Irland, Australien, New Zealand, USA og Danmark. Det primære for mig var at bevare Boel Foods som privatejet. Det forekom mig at være en ulykke, hvis det skulle gå i Danmark, som i Sverige og Norge, hvor der ikke længere findes private mejerier til at udøve sund konkurrence med de andelsejede virksomheder, som vi for øvrigt samarbejder med, både direkte og indirekte.

Jeg har intet imod andelsbevægelsen, absolut intet, men jeg fornemede en udvikling, som kunne ødelægge bevægeligheden i dansk mejeribrug, som på grund af konkurrencen har fået større alsidighed i osteproduktionen end de øvrige nordiske lande. Sammenlignet med Tyskland og Frankrig især, hvor der er en sund konkurrence mellem andel og privatmejerier, klarer vi os pænt.

En overgang var vi i kontakt med Høng-koncernen om fusion, men på det tidspunkt var det svært at få de to virksomheders aktiver harmoniseret, bl.a. fordi Høng-koncernen manglede egenkapital i forhold til den ekspansion, der havde fundet sted. Så var det, at mejeriselskabet Danmark købte Høng-koncernen. Derefter blev mine bestræbelser for at finde en fremtidsløsning betydeligt forstærket.

Jeg henvendte mig blandt andet til ØKs foresiddende direktør, Mogens Pagh, for at ventilere muligheder for samarbejde, men kompagniet var allerede på det tidspunkt ved at miste interessen for mejeridrift. På dette område havde virksomheden været delvis tabsgivende. Blikket blev herefter vendt mod udlandet og vel helt naturligt mod Unigate i London, som gennem lang tid havde været en betydelig aftager af navnlig Danablu fra Boel Foods.

Udover en betydelig kontant sum, blev salget arrangeret således, at jeg samtidig fik en aktiepost i Unigate og dermed fortsatte som medejer af Boel Foods Ltd. Axel skulle i overensstemmelse med aftalen indtræde i koncernens direktion i London. Han skulle tage sig af ekspor-



*Fra underskrivelsen af et af dokumenterne i forbindelse med UNIGATE. Til højre Esper Boel, formanden for Unigate, John Clemment og yderst direktør Ben Davies.*

ten. Her kom hans firesprogede kundskaber og Mariannes lige så værdifulde personlige egenskaber til international udfoldelse.

De forlod Ølstedbro Mejeri og flyttede til et lejet hus nær Bath. Problemet var børnenes skolegang, men også det blev klaret.

Axel og jeg var lige så forskellige som pianissimo og fortissimo på klaveret. Han var diplomatisk, velafbalanceret og dygtig til at handle i moderne indstilling. Han kunne simpelt hen det hele fra EDB-teknik og grundviden om produkterne, deres fremstilling og sales promotion.

Selve mejeridriften var derimod ikke rigtig noget for ham. Hans styrke lå i salgsarbejdet.

Jeg måtte naturligvis også tænke i de baner, at der kunne ske noget med mig. Hvor stod så han og hele virksomheden?

Derfor sagde jeg til ham, at det nok var klogt, om vi kom ind i noget, der havde med det europæiske fællesmarked at gøre. Det bedste ville nok være England, men selvfølgelig var der også Frankrig, hvor vi havde nær forbindelse med det største ostehus, Fromageries Bel – som vi for resten stadig har det.

Selv var jeg stærkt engelsk orienteret. Det har jeg været altid, lige fra tiden, hvor jeg var under uddannelse i Birmingham og under den stadig tættere kontakt til det store engelske eksportmarked, som jeg jo også havde direkte kontakt med gennem min placering i Nielsen Ladefoged.

Jeg kendte også på forhånd mange af topfolkene i Unigate. Michael Evanson havde jeg haft kontakt med i flere år, før de direkte forhandlinger blev indledt.

Forhandlingerne foregik over flere måneder. Mine nærmeste medarbejdere var selvfølgelig orienteret. Vi har jo set, hvordan det går, når medarbejderne ikke er informeret om så store og drastiske ændringer i en virksomhed. Derfor valgte jeg, at mine medarbejdere løbende blev holdt à jour. Det vil sige mine ledende medarbejdere. Jeg var jo forlængst begyndt at delegerer ansvaret ud. One man show'et blev jo ret hurtigt forbi. Den epoke sluttede faktisk allerede, da fru Johanne Nielsen overtog ledelsen af vort eksportkontor og senere blev direktør i virksomheden.

Det individuelle lederansvar var også lagt ud på vore mejerier og øvrige virksomheder.

De lovede mig alle at holde mund om Unigate-forhandlingerne. Det gjorde de. Og det har jeg aldrig glemt.

Axel deltog direkte i forhandlingerne, som altså endte med salgskontrakt og hans ansættelse som forbindelses-officer i hovedkontoret til den danske afdeling og i Unigate eksporten.

Min tanke var, at når jeg faldt væk, så kunne Axel eventuelt i Unigate-regi overtage ledelsen af den danske afdeling, som jeg indtil videre skulle tage mig af.

Lige før familien flyttede til England, tog Axel til Lausanne på et kursus for avanceret management. Hele familien fulgte med derned. Bagefter tog de til England.

Vi havde indtryk af, at de var meget glade for både arbejde og livsform i England.

## *Tragedien*

De havde deres hjem og virke i nærheden af Bath. Indtil oktober 1973 gik alt godt. Men så begyndte Axel at klage over mavesmerter. Lægerne mente, at det var mavesår. Det troede han også selv. Stresset vir-

kede han ikke, i hvert fald ikke på mig. Han havde altid været et meget roligt og velafstemt gemyt.

Vi troede alle, det var noget forbigående.

I november forværredes hans sygdom, og han blev opereret på hospitalet i Bath for mavesår.

Jeg var på det tidspunkt i USA på forretningsrejse. Olga fortalte mig over telefonen, at operationen var gennemført og vistnok vellykket, men der var desværre konstateret cancer.

Jeg vendte omgående hjem og besøgte ham på hospitalet. Han var tilsyneladende ved godt mod.

Men sygdommen forværredes langsomt. Han døde i marts 1974, kun 36 år gammel.

Jeg tog over og talte med den kirurg, der havde udført operationen. Han sagde direkte til mig, at vi måtte være forberedte på, at Axel ikke stod sygdommen igennem.

Axel ville gerne hjem. Vi tog ham og familien til Lundby. Han så Kjørstrup, som vi havde købt som afløsning for vor bolig i Lundby, der jo nu var under Unigate-aftalen, og derfor en skønne dag skulle overlades koncernen.

I mange år havde vi som huslæge dr. Hels i Nørre Alslev. Hans søn, Jørgen Hels, som var lidt ældre end Axel, men som kendte ham særdeles vel – de havde gået i samme skole – tilså Axel hele tiden. Jørgen Hels sendte ham til sidst ind på Finsen-instituttet til strålebehandling. Han døde derinde.

Døden kommer altid som et chok, også selv om man er forberedt på, at den vil komme – som i Axels tilfælde, hvor vi gennem flere måneder havde haft viden om det uafvendelige.

Rystede var vi, dybt ind i vore sind, Olga og jeg, Marianne og børnene, hendes forældre, mine forældre, vennekredsen.

Det hele forekom så uforståeligt.

Vi begravede Axel på Fugelse kirkegaard. Det fandt vi naturligt, fordi vi har besluttet at ende vore dage på Kjørstrup, som ligger lige ved kirken, der tidligere har tilhørt Kjørstrup Gods.

Axel var, som Marianne, vor svigerdatter, enebarn, men de har givet os 3 gode børnebørn, hvis udvikling, vi håber at kunne følge endnu nogle år.



# Andel eller privat

Gennem årene har man løbende kunnet følge en livlig debat om andelsbevægelsen kontra privat handel. Det er hændt, at jeg har taget del i disse meningsudvekslinger som talsmand for den private sektor. Privatmejeriernes forening, som jeg har været i bestyrelsen for gennem mere end 40 år, og i en periode på syv beklædt formandsposten, havde ikke det store medlemstal, men vi kæmpede for vor grundholdning og gør det fortsat.

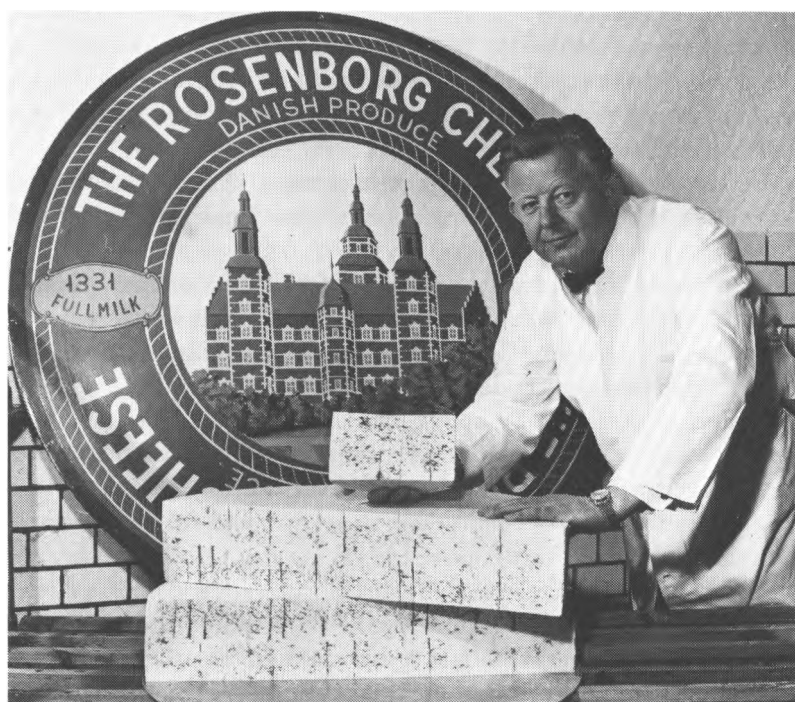
En oktoberaften i 1963 deltog jeg i en diskussion i Radsted Forsamlingshus. Min modpol var gårdejer E. Hemmingsen fra Marrebæk. Debatoplægget lød „Andelsbevægelsen kontra privat handel“. Der var halvandet hundrede mødedeltagere med forpagter Hakon Winther som ordstyrer.

Jeg indledte med at sige, at jeg som privatmand handler med den frie landmand. Derfor tror jeg på det private initiativ. Det er bevægeligt, det samme kan man ikke sige om andelsbevægelsen. Det kniber for den at sno sig. Der er for mange, der skal bestemme. Der er alt for mange led, det hele skal igennem før den endelige beslutning. Den kooperative virksomhed viser tydeligt, at den ikke har den smidighed, som mange private har fordel af. Jeg omtalte, at dansk landbrug var baseret på det private initiativ, men at dette ofte kun gik til bondens markskel.

Det skal siges, at andelsbevægelsen har løftet i flok og derved har den så at sige udfyldt sin opgave. Halvdelen af osteproduktionen i Danmark kommer dog endnu fra private mejerier.

Jeg bebrejdede, at man i amtets mejeriproduktion havde holdt de private mejerier udenfor de forslag, der blev fremlagt. Man havde ganske enkelt holdt dem udenfor møderne. Det må være bedre at kunne tale for åbent tæppe i stedet for at skulle udsætte sig for kritik.

Jeg mente også, at på slagteriområdet stod de lolland-falsterske landmænd sig selv i lyset ved at have tre slagterier, i stedet for at slå det hele sammen til ét. En sammensmeltning ville give langt bedre økonomiske resultater for alle parter.



*Da Høkerforeningen holdt 50-års jubilæum, lavede jeg den hidtil største Danablu.*

## *Den ny andelsgeneration har ikke kunnet løfte arven*

Gårdejer Ernst Hemmingsen erklærede, at andelsbevægelsen simpelt hen havde været en nødvendighed, da den blev oprettet i 1880'erne. Men han ville indrømme, at den yngre generation ikke havde magtet at løfte opgaven efter vore bedsteforældre. De har ikke været opgaven voksen. Vanskeligheden ved at sidde i en af andelsbevægelsens bestyrelser i dag er, at der er for mange hvidhårede imellem. Der er også for mange, der undslår sig for at påtage sig opgaver. Med andre ord, de er alt for passive. Det er tydeligt, at der må gøres noget for at dygtiggøre de siddende bestyrelser. Andelsbevægelsens folk har glemt at forny sig. Mejeribruget er dårligt røgtet i sammenligning med de øvrige andelsforetagender. Det skulle ikke i 1963 være nødvendigt at sælge

mælk for 35 øre literen. Fjerkræavlens og dens slagterier var efter hans mening noget af det bedste, man havde opnået indenfor andelsbevægelsen. Andelsbevægelsen må lære at disponere. Private virksomheder og andelsbevægelsen skulle nok kunne gå i spand sammen, eller i hvert fald holde hinanden ud.

Det var i øvrigt Ernst Hemmingsens mening, at der var tale om en stagnation på Lolland-Falster, og at landsdelens bønder stod i vejen for sig selv.

Rent umiddelbart kunne det se ud, som jeg lige så godt kunne have holdt Hemmingsens tale, men alligevel blev der basis for en livlig diskussion om forskellige andelsforetagender, blandt andet Hovedstadens Brugsforening og andelsmaskinindkøb.

Andelsbevægelsen var inde i en vanskelig periode. Jeg havde jo selv oplevet konsekvenserne, når der blev åbnet muligheder for at erhverve flere andelsmejerier, som stod foran likvidation. I 1963, det år jeg fyldte halvtreds, blev der spurgt om mangt og meget fra årvågne journalister.

Et spørgsmål lød: Er De glad for, at De er privatmand og ikke direktør for et andelsselskab?

– Ja, det vil jeg gerne slå fast med syvtommersøm. Jeg vil hellere sidde med en lille privat forretning og være mig selv. Vi i Boel-familien er vokset op som individualister. Da min far fyldte 80, sagde han: Jeg har aldrig kunnet lide fars drenge, og det har de fået at vide mens tid var ...

## *Hæder til den gode kone*

Der er nogen, som siger, at det ville være rart med en fast stilling, så vidste man, hvad man havde og sad lunt i det og alt det der. Men jeg bryder mig ikke om at sidde lunt i det med håndjern på. Sådan er mennesker jo heldigvis forskellige.

– Det er dejligt, når ting lykkes, men ellers mener jeg ikke, succes alene kan måles ved gods eller guld. Jeg vil snarere mene, at det at være tilfreds og velafbalanceret, i harmoni med sig selv og sine omgivelser. Have det godt med sin familie og dem, man samarbejder med ... Det er alt sammen noget, man ikke kun opnår ved egen hjælp. Jeg har jo for eksempel en god kone, som har stået ved min side fra den dag, vi begyndte. Hun var med til at pakke ost, indtil hun nu varetager firmaets

tarv ved at mødes med kunderne og repræsentere virksomheden. Det har min kone Olga altid været dygtig til, og der har hun haft en stor indflydelse på mig. En indsats, som jeg ikke kan være taknemmelig nok for.

Jeg har ikke selv noget imod at have noget at tage fat i. Heller ikke på mange forskellige opgaver, men jeg erkender, at der er andre værdier end selve arbejdet. Man skal passe på ikke at blive fagidiot. Det er rivende galt at mure sig inde i fagidiotismen og glemme det rent menneskelige. Inden det er for sent, er det nødvendigt at tilegne sig andre værdier. Jeg har heldigvis venner, der kan „ordne“ mig ... så heldig har jeg også været. Det og gode nære medarbejdere, der kan tage mig, som jeg er.

## *Canada-arbejdet*

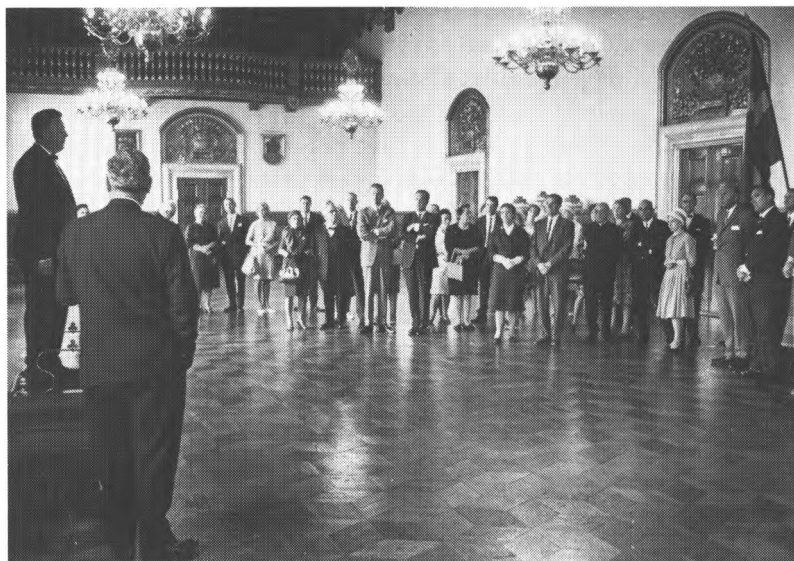
Da vi var kommet i gang på det amerikanske eksportmarked, fandt vi også en åbning til det canadiske. Vi fik en kontakt i Vancouver, afsendte et parti og modtog en check, som desværre viste sig at være dækningsløs. På det tidspunkt havde vi allerede en dobbelt så stor sending undervejs til samme mand. Situationen var uholdbar. Der var ikke andet at gøre, end at sende en af vore unge medarbejdere, Øllgaard, til Vancouver, få blokeret den nye sending og lagt den på Cold Store, og så i øvrigt se at få så meget som muligt hjem af vort tilgodehavende. Det var 5000 dollars.

Øllgaard fik besked om at sælge den nye sending til grossister og andre interesserede. Det lykkedes ret hurtigt for ham, og vi blev klar over, at der lå et marked for os. Det tager et par måneder for osten at komme fra Danmark til Vancouver, så det kræver god planlægning at skaffe jævn forsyning af området. Det klarede vi faktisk ved selv at lave importafdeling i Vancouver.

Gennem Fred Johnson i Detroit fik jeg kontakt med sagfører John Hamilton i Toronto. Sammen med ham lavede vi Boel Foods Canada. Hamilton blev formand for bestyrelsen. Og det er han stadig.

Nu havde jeg altså et firma i Canada, og da der i Danmark fandtes et dansk canadisk selskab, var det naturligt at blive medlem.

I begyndelsen var det Otto Reedtz Thott fra Gaunø, der stod for sommerarrangementerne. Så vidt muligt på selve den canadiske nationaldag den 2. juli. Møderne fandt i begyndelsen sted i Strandegaards



*Blandt byarrangementerne i Dansk Canadisk Selskab omkring Dominionday var også en modtagelse på Københavns Rådhus, hvor overborgmester Urban Hansen var vært ved en reception. Blandt deltagerne var den berømte Chris Rasmussen fra Hamilton. Gennem en årrække var han vært for danske piloter under uddannelse i Royal Canadian Air Force.*

Dyrehave ved Fakse, hvor der i forbindelse med en af årsfesterne afsløredes en mindesten for Jens Munk.

Jeg kom ind i bestyrelsen i 1960 og efterfulgte godsejer Hans Buchardt Petersen, Bjergbygaard, som formand. Jeg er nu afløst af direktør Poul Erik Larsen, Air Canada.

Medlemsmøderne holder vi stadig hos os i Nyhavn.

Da jeg overtog formandsposten, skete der samtidig forskellige ændringer i bestyrelsessammensætningen. Vi havde en forhandling med den canadiske ambassadør, Hector Allard, om de fremtidsplaner, vi havde udarbejdet. Jeg ønskede ikke at være med til noget, der kunne ligne en konkurrence til Rebild. Det var der efter min mening ingen baggrund for. Derimod foreslog vi en serie by-arrangementer med tilsluttende canadiske udstillinger af en uges varighed.

Vi har haft canadiske uger i Holbæk, Roskilde, Næstved, i Nykøbing



F., Kolding, Åbenrå, Holstebro, Nyborg, Odense og i Dragør, og møder på Københavns Rådhus med efterfølgende frokost i Tivoli. Vi havde et stort arrangement, hvor Poul Grønbech, Odense, startede et chapter af Dansk Canadisk Selskab. Han er stadig meget aktiv.

Det var de gamle heste, der trak læsset, fortrinsvis Grønbech og jeg. Også når det gjaldt arrangementerne i Jylland, hvor vi har haft canadisk uge, blandt andet i Holstebro og Åbenrå. Og så har vi i København i forbindelse med modtagelse på rådhuset hos overborgmester Urban Hansen haft arrangementer i Tivoli i form af frokostmøder.

Da jeg havde været formand i 15 år, fandt jeg, at jeg havde „udtjent min værnepligt“ og ville frigøres fra ledelsen, men med fortsat positiv indstilling til ikke belastende samarbejde.

Ved afslutningen af denne epoke i det dansk canadiske samarbejde, modtog jeg en tilkendegivelse fra den canadiske generalguvernør, da han var på officielt besøg i Danmark og blev æresmedlem i Dansk Canadisk Selskab. Generalguvernøren glædede mig meget med en nydelig symbolsk hilsen.



*Præsidentskifte i Dansk Canadisk Selskab. Min efterfølger Poul Erik Larsen, direktør for Air Canada i Danmark, overrækker foreningens symbolske hyldest til den afgangende formand efter 15 år.*

Jeg betragter fortsat relationerne mellem de danske i Canada og hjemlandet, og de direkte forbindelser mellem de to nationer som noget særdeles betydningsfuldt.

Netop i dette år har jeg for øvrigt været i New Brunswick for at etablere en osteproduktion på licens. Vor sagfører, John Hamilton, still going strong, er den, der formidler det formelle ved dette store arrangement, som giver os nyt fodfæste.

## *Venskabstankens fødsel og livskraft*

Når man får direkte kontakt med en nation, prøver man naturligvis også at sætte sig lidt ind i forholdene mellem Danmark og det pågældende land. Man prøver at læse sig frem til relationerne. Også selv om det efterhånden drejer sig om kontakt med mange lande, der har fået speciel interesse for os og vore eksportforhold.

For Canada blev det noget særligt, fordi jeg trådte ind i Dansk Canadianisk Selskab og påtog mig formandsposten i de mange år. Jeg havde selvfølgelig læst om Christian den Fjerdes søkaptajn, Jens Munk, som både med sit eget og sin besætnings liv som indsats blev sendt ud for at finde nordvestpassagen – søvejen nord om Amerika for 370 år siden. Han nåede ikke så vidt, men måtte overvintre i Hudson Bay i Labrador, der hvor den lille by Fort Churchill nu ligger. Kulde, sult og skørbug tog de fleste af hans besætningsmedlemmer. Kun ganske få kunne følge ham tilbage til Danmark – en færd, der er så udmærket beskrevet af Thorkil Hansen i bogen Jens Munk. I Churchill, netop i de områder, jeg passerede sammen med Kurt Olsen, da vi fløj Apachen hjem fra Detroit, er der rejst en mindevarde for den modige dansker.

Det var ham længst afdøde generalkonsul Bøggild i Montreal havde i tankerne, da han overfor værkstedsleder Chr. Mørk, Dianalund, luftede tanken om at gøre noget for danskerne i Canada i retning af at vedligeholde forbindelserne til det gamle land, som dansk-amerikanerne havde gjort det siden 1912 med Rebild-traditionen. Mørk havde i sine unge dage arbejdet som guldgraver, cowboy og journalist i Canada. Christian Mørk udførte et meget stort arbejde for at skabe interesse omkring venskabsbåndene mellem Canada og Danmark, mellem dansk-canadierne og deres fædreland. Han fandt gehør hos formanden for Danmarks Turistforeninger, baron Axel Reedtz Thott, Gaunø, der,



## CANADA

On this, the first State visit from Canada to Denmark, I am pleased to acknowledge the outstanding contribution of Mr Esper Boel to the friendship and understanding that exists between our two nations. If the furthering of commercial ties first awakened his interest in our country, he has long since expanded his vision to embrace all spheres of friendly co-operation. Most notable has been his chairmanship of the Danish-Canadian Society in the fifteen years between 1965 and 1980, during which time he revived the Society and redirected its activities along many new and vital lines. Canadians take pride in the fact that each year thousands of Danes celebrate Canada Day and thus proclaim their interest in our commercial, cultural and social ties. Mr Boel has provided a superb example of the kind of action a generous-minded citizen can take to foster amity between peoples in a world which is sorely in need of such personal commitment and dedication.

A l'occasion de cette première visite officielle d'un Gouverneur général du Canada au Danemark, j'ai plaisir à rendre hommage à la contribution, hors pair de M Esper Boel au climat d'amitié et de compréhension qui existe entre nos deux nations. Depuis longtemps, les liens commerciaux qui, au début, avaient motivé son intérêt dans notre pays ont cédé la place à une conception très large qui embrasse toutes les formes d'une coopération des plus cordiales. La plus remarquable a été son action au sein de la Société Canada-Danemark, dont il a été le Président de 1965 à 1980 et qui, sous son égide, a repris et élargi ses activités vers de nouvelles et fécondes missions.

Les Canadiens s'enorgueillissent du fait que, chaque année, des milliers de Danois célèbrent la Fête nationale du Canada et proclament ainsi leur attachement à nos liens commerciaux, culturels et sociaux. M Boel a donné à tous un superbe exemple de l'engagement et du dévouement personnels dont peut faire preuve un citoyen au cœur généreux pour raviver et entretenir l'amitié entre les peuples dans un monde qui en a grand besoin.

GOVERNOR GENERAL OF CANADA

GOUVERNEUR GÉNÉRAL DU CANADA

*Canadas generalguvernør Ed Schryer overrakte under sit officielle besøg i Danmark den canadiske regerings diplom. Det skete om bord på den fregat, der ledsagede ham under besøget i Danmark. Her fik jeg også overrakt generalguvernørparrets signerede billede. Ved overrækelsen blev jeg placeret ved Dronningens bord sammen med Statsministeren. I et sådant øjeblik synes man trods alt, at en indsats ikke er gjort forgæves. Hvorfor ikke være ærlig?*

som nævnt, stillede Strandegaard Dyrehave ved Fakse Ladeplads til rådighed.

En dansk canadisk komité blev nedsat. Stævnerne gennemførtes nogle år med blandt andre Per Hækkerup og Jens Otto Krag som talere. Jens Munk mindstenen blev afsløret. På Københavns Rådhus modtog overborgmester Urban Hansen flere gange canadiske gæster.

I min formandstid begyndte vi så som omtalt på Canada-ugerne.

Der var ingen basis for at forsøge at kopiere Rebild i Strandegaard Dyrehave.

Jeg mindes med glæde mange af disse by-arrangementer. Ikke mindst de store festligheder i Nykøbing Falster, hvor indledningen var en middag på Fuglsang med tidligere økonomiminister Per Hækkerup som en munter taler, og hvor Canadas ambassadør, Donald Cornell bragte den officielle hilsen fra Ottawa.

Hækkerup indføjede hip til den løbende laksestrid og oliefundene og nævnte det mere positive, som de arktiske folks konference vedrørende befolkningsgrupperne i nordpolarområderne, eskimo og lappeproblemerne, glædede sig over Royal Canadian Mounted Police's besøg i København, og nævnte udenrigsminister Ove Guldberg og forsvarsminister Erling Brøndums nylige besøg i Canada. Blandt talerne i Nykøbing Falster var greve Eigil Knuth, grønlandsfarer, forfatter og billedhugger og bestyrelsesmedlem i Dansk Canadisk Selskab, og direktøren for Københavns Zoologiske have, Arne Dyhrberg, der også er blevet bestyrelsesmedlem i Dansk Canadisk Selskab.

Vi besøgte amtsgården i Nykøbing Falster, hvor amtsborgmester Søren Trolborg tog imod, besøgte Bandholm og Knuthenborg parken og var til modtagelse på Nykøbing Falsters rådhus.

Det blev fastsat, at Åbenrå skulle være næste års hjemsted for Dansk Canadisk Selskabs Canada-uge.

Jeg kan ikke lade være med at nævne arrangementet i Nykøbing Falster, ikke blot ud fra en lokalpatriotisk indstilling, men fordi det ligesom var mønster for de bestræbelser, en meget lille hårdtarbejdende kerne, udfoldede gennem mange år i min minderige formandstid – minderig for mig under alle omstændigheder.

Fremtiden, ja, den er nu overladt til en ny generation, som jeg håber kan knytte båndene mellem de to nationer endnu tættere ... der er meget at bygge på i det dansk-canadiske samarbejde – og venskabsforhold.

# Rederiet „Rosenborg“'s historie

Det var mit nære venskab til chefen for skoleskibet „Danmark“, kaptajn Knud Hansen, der førte mig ind i rederivirksomhed. Jeg havde truffet Knud Hansen gennem hans gamle ven lods Hansen i Guldborg. Flere gange havde jeg hans kadetter på besøg på mejeriet, når „Danmark“ lå for anker i Guldborgsund.

Det nære venskabsforhold med Knud Hansen og hans kone Fanny førte til, at vi fulgte hans forslag om at tage til Rebild-stævnet en gang i 1950'erne. Jeg husker ikke meget om Rebild-stævnets program, men derimod om et forslag fra Knud Hansen om, at vi fortsatte til Frederikshavn, hvor hans bror Kalle var lodsformand.

Næste dag spiste vi frokost i Frederikshavn, gik en tur på havnen og så hos skibsbygger Chr. Mortensen en stor stålkutter under aptering. Skroget var kommet fra Holland, fra værftet Hakwoort i Monnickendam og bugseret til Frederikshavn. Det var en kutter på 95 tons.

Jeg tror, den var under bygning for en københavnsk forretningsmand. Det var blevet noget i retning af en modesag for udenforstående at investere i fiskeindustrien.

Det hele forekom mig spændende. Ikke mindst, da jeg fik sat mig ind i detaljerne. Grundprincippet var, at skipper og besætning fik halvdel af fangsten, deltog efter bestemt beregningsgrundlag i olieudgifterne, mens rederen afholdt alle udgifter med fartøjets vedligeholdelse og naturligvis finansiering.

Det var jo som en slags demokrati på arbejdspladsen.

Men det kunne jo ikke nytte at købe en stålkutter, uden at man var sikker på at have en god skipper og besætning.

Christian Mortensen fortalte mig, at vodbinder Willy Jensen i Hirtshals ville være en god rådgiver. Fiskerne i Hirtshals havde ry for at være nogle af de bedste. Han kan nok finde en god skipper. Hvis jeg kunne finde en skipper, ville jeg godt bestille et skib.

Jeg fik et møde med den 26 årige Martin Brinch. Han blev vores første skipper.

I marts 1959 modtog vi den første stålkutter. Jeg havde fulgt færdig-





*På skoleskibet „Danmark“. Fra venstre Mrs. Valley Knudsen, der var gift med mejeriejer Tom Knudsen i Los Angeles, i midten skoleskibets berømte chef, kaptajn Knud Hansen.*

gørelsen og havde tilrådet, at man anvendte kold-galvaniseringsteknikken imod rust, sådan som vi kendte det på mejerierne i ostekarrene. Mange rynkede på næsen, da min kutter, Else Boel, blev den første galvaniserede i Danmark. Nu bliver alle almindelige fiskekuttere galvaniseret. Mine mejerierfaringer slog altså an i fiskeriet.

Kutteren fik installeret en 300 heste Alpha dieselmotor og blev udstyret med Decca og ekkolod. Den 16. marts 1959 havde jeg inviteret familie og venner til indvielse af den nye kutter. Stabelafløbning kunne der jo ikke blive tale om. Det var et færdigt skib, der stod klar til at sejle ud.

Min mor, min far, bror Hans og hans kone, min ven, Børge Olsen fra Irma, Knud Hansen og hans kone og også Axel Kølle var blandt de indbudte. Jeg havde stiftet rederiet „Rosenborg“ fordi jeg allerede på det tidspunkt havde planlagt at gå videre.

På indvielsesdagen lå skibet ved kaj med signalflag mellem mastetoppene. Kutteren var indregistreret HG 177. Navnet var dækket til. Jeg bad mor foretage afsløringen. Hun trak i en snor og tæppet faldt. Mit første skib bar navnet „Else Boel“. I samme øjeblik skibets navn



*På skoleskibet „Danmark“. Fra højre Esper Boel, direktør Børge Olsen, „Irma“, og skibsreder Hahn Pedersen.*



*Kaptajn Otto Bendtsen, der efterfulgte Knud Hansen på skoleskibet „Danmark“.*



*„Else Boel“ ved søsætningen i Holland.  
Det er en sidelæns stabelafløbning.*

blev afsløret, gled en stor vimpel til tops med navnet „Else Boel“. Så græd mor, jeg fik en tåre i øjenkrogen, og det var der mange andre, der gjorde.

Fatter var temmelig imponeret. Han foreslog bagefter, at han kom med som parthaver i det næste skib. Så på den måde indledtes vekselvirkningen, hvor min far havde inspireret mig til at lave den blå dansker, og jeg nu kvitterede med at få ham ind i rederivirksomhed.

Ved frokosten bestilte jeg en kutter til. Den kom til at hedde „Marius Boel“, da den et årstid senere blev sendt ud på havet. Efter nogen tid solgte jeg de første stålcuttere og fik nye på 150 tons. Jeg havde stadig Martin Brinch, som for øvrigt anbefalede mig de næste unge skipper, Kurt Jensen og Torben Mortensen.

De sidste cuttere jeg fik bygget var på 400 tons. De blev bygget på den Smitske Maskinfabrik i Aalborg og apteret på Nordhavnsværftet i København. Da rederivirksomheden var størst, havde vi en flåde på 6. På de sidste store ståltrawlere havde vi fået installeret LODAR radar, som kunne lokalisere fiskestimerne indenfor en radius af seks kilometer. Det samme udstyr fik for øvrigt Grønlandsskibet „Umanak“. Vi





*Fra storfiskeriets dage. I havn ligger fra højre Else Boel, Marianne Boel og Marius Boel.*

havde den glæde, at de sagkyndige tog på prøvetur med vores kutter, før udstyret blev købt til „Umanak“.

Fiskeriet havde pludselig fået nye dimensioner, og i en årrække gik det godt. Ganske vist var investeringerne efterhånden store. Den første kutter kostede 6–700.000 kroner. De sidste 6½ million. Det fiskeri, vi var involveret i, foregik i almindelighed på Atlanterhavet ud for den irske kyst. Men så kom pludselig modvinden. Ikke kun ude på havet, men i form af oliekrisen i 1973 og de efterfølgende fiskeri-restriktioner. Det kunne ikke betale sig mere. Jeg besluttede at afvikle det hele. Vi tabte noget, men ikke så det smertede. Det var jo først og fremmest driften, der kostede penge.

Jeg har i øvrigt aldrig skrævet længere end bukserne har kunnet holde. Så også i dette tilfælde var det en nøgtern fornuftsreaktion, der fik mig til at holde op. Jeg har altid sagt: det første tab er det billigste. Vi kørte rederiet til 1975 og havde fået solgt flåden hen ad vejen. I en fiskerihavn som Hirtshals mærker man hurtigt konsekvenserne. Alene for vort vedkommende var der gennem årene 30–50 skippere og besætningsmedlemmer.



*Den sidste stålkutter i flåden, „Axel Boel“.*

Det var blevet til et nært tillidsforhold.

Jeg fulgte arbejdet intenst. På den måde opstod et samhørighedsforhold, bygget på gensidig tillid. Fiskerne i Hirtshals stod bag mig, da jeg i 1969 var blevet anmeldt for det, man kaldte uforsvarlig flyvning på Hirtshalsstranden.

Fiskernes omtale af sagføreren, der meldte mig til politiet, egner sig ikke til at blive gengivet på tryk.

Det var for øvrigt en tilfældighed, der bragte mig ind på sprøjtegalvanisering. Jeg så hos en nøglesmed i Stubbekøbing, hvordan han først sandblæste og derefter sprøjtegalvaniserede forskellige ting, som han havde til reparation.

På mejeriet havde vi svært ved at holde ostekarrene fri for rust. Jeg spurgte ham, om han kunne tænke sig at gøre et forsøg. Vi fik læsset et ostekar på lastvognen og kørte det over til ham. Forsøget faldt heldigt ud, og vi fortsatte med alle ostekar.

Da jeg så den første stålkutter under bygning i Frederikshavn, slog det mig, at denne teknik kunne være af værdi for skibene. Jeg fik Stubbekøbing-eksperten overtalt til at køre med til Frederikshavn med hele sit grej. Også dette forsøg faldt heldigt ud, og værftet besluttede sig for



at anskaffe materiel til selv at gennemføre proceduren, som nu bruges på flere værfter.

Jeg var samtidig kommet i kontakt med Børge Hansen hos Hempels skibsfarver. Også han fandt ideen interessant.

Og det varede for øvrigt ikke længe, før man mange steder begyndte at anvende sandblæsning med efterfølgende sprøjtegalvanisering på stålskibe inden de blev malet.

Det viste sig, at metoden havde flere fordele: større holdbarhed overfor rustdannelse og mindre modtagelighed for alger og hvad der ellers klæber af uhumskheder på et skibsskrog.

## Vækst

Det er en total misforståelse, hvis man tror, at vi børn fik det hele foræret af Marius og Else Boel. I vor familie har vi altid været realitetsbetonede i pengesager. Vi har fået vor uddannelse betalt hjemmefra og dermed basta.

Hvis det var gået mig mindre godt, da jeg valgte at prøve mine egne kræfter i Lundby, kunne jeg have søgt en stilling som mejerist eller bestyrer. Men jeg har altså foretrukket at klare mig selv og dermed skabe min egen identitet.

Sådan har vi søskende haft det, hver på vor måde.

Jeg kan ikke lade være med at mindes, hvordan vor lillebror, Poul Erik, under et sommerbesøg i Danmark den 18. juli 1955 udtalte sig til Arne Rosted i et interview i BT.

– For år tilbage var det vist den almindelige opfattelse herhjemme, at man kunne blive millionær, bare man tog til Amerika og startede som tallerkenvasker. I dag er billedet ændret noget, og jeg tror chancerne for at nå millionen er næsten lige så store, hvis man begynder at vaske tallerkner i Danmark. Der skal i hvert fald både slid og en god portion held til, hvis man vil lave penge i staterne. Dollars hænger ikke på træerne i USA.

Han lagde ikke skjul på, at han nu var at finde blandt de heldige, dem, det var gået godt – og for øvrigt fortsat går godt. Han fortalte, hvordan han efter Niels Brock eksamen havde fået udlængsel. Rejste i 1946 til USA, fik ansættelse i den kendte dansk-amerikaner Fred Johnsons firma, men kunne ikke opnå emigrantvisum og fortsat arbejdstil-ladelse.

I 1948 vendte han tilbage på emigrantvisum, blev agent for et firma, der blandt andet solgte ost for Marslev-mejeriet. Efterhånden byggede Poul Erik sin egen virksomhed op, den er omfattende i dag. Det skyldes først og fremmest hans forretningssans og energi.

## *Fremgangens år*

Naturligvis har udviklingen også været med os.

I 1951 havde New York Times sendt Jane Nickerson til Danmark for navnlig at studere den stærkt voksende danske osteeksport til USA. I 1950 var eksporten af Danish Blue til Amerika tredoblet. Hun konstaterede, at allerede i marts 1951 var der tale om en yderligere fordobling.

– Vi er ni madskribenter, der er indbudt til en uges besøg i Danmark. Vi har lyttet til den amerikanske ambassades landbrugsattaché George L. Peterson. Vi har besøgt Marslev på Fyn, hvor Marius Boel startede med sin Flora Danica Blue Cheese allerede i 1915.

Danmark har 25 mejerier, der fremstiller Blue Cheese. Den samlede produktion er 20 millioner pounds årligt, hvoraf halvdelen går til det britiske marked.

Den største andel af produktionen og eksporten har Boel-familien gennem deres fire virksomheder i Danmark og en i Sverige.

Det var Danmarks officielle informationschef i USA, den senere ambassadør Kai Johansen, der sammen med konsulent Ib Pedersen, havde formidlet disse studierejser med fremragende madskribenter fra hele det amerikanske kontinent. De informative resultater var god reklame for dansk landbrugseksport til USA, og dermed også for osteeksporten.

Der var et tidspunkt, hvor alt kunne sælges, men træerne vokser som bekendt ikke ind i himlen. Hen imod slutningen af 1951 opstod problemer omkring den kvoterede osteimport i Amerika. En af disse bølgeperioder opstod netop, da vi var færdige med mejeriudvidelsen i Lundby og havde fået opført vor nye bolig.

Jeg afhændede Høgelund Mejeri til min far, men med tilbagekøbsret. Den brugte jeg i 1963. Jeg fik atter Høgelund ind i mit regi. Det havde sammenhæng med en form for skrift på væggen i forbindelse med mælkeproduktionens daværende udvikling på de østlige øer. Strukturændringer og tilpasningsprocesser var til stadighed nødvendige.



*Ostefremstød i Chicago. Fra højre Knud B. Gøtterup, direktør Ib Petersen og Esther Rasmussen, alle fra Denmark Cheese Association.*

Det var en del af udfordringerne i en hastigt eskalerende virksomhed.

Der var pludselig noget, der hed Boels Bacon. Det opstod i forbindelse med den daværende svineproduktion, hvor vi afleverede 2–3000 baconsvin årligt til slagterierne. Vi indkøbte smågrise og opfedede dem med blandt andet Lundby Mejeris valle.

I perioder var der 8–900 grise i stalden på Lundby. Der var også



*Det store nye tankvognsanlæg på Høgelund. I forgrunden kølerum med kapacitet til 200 tons ost.*

kommet Boels fiskekonserves, som havde noget at gøre med interesserne i fiskeindustrien – en direkte følge af rederiet Rosenborgs aktiviteter. På eksportsiden havde vi oparbejdet et marked for de populære rejer i speciel sovs.

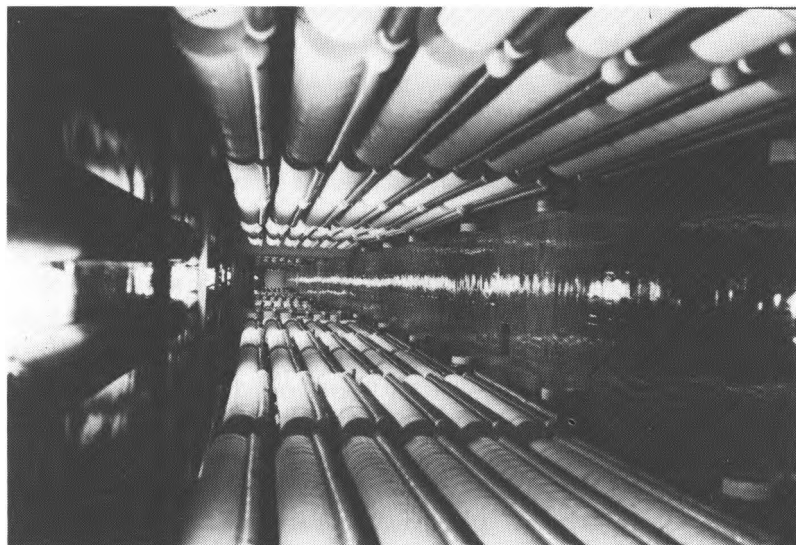
Vi havde Boels kødkonserves, Boels øl og et stykke tid også eksport af Boels wienerbrød, der blev fremstillet på Fyn og sendt dybfrosset til blandt andet USA. Det var på denne baggrund, vi kunne gå ind i kroen på verdensudstillingen i Seattle.

På ostefronten var der også ny udvikling. Vort amerikanske centrum lå i Whapaconetta i Ohio. Her havde vi opskæringsfabrik for faste oste, som i lufttætte poser indeholdt fire skiver, beregnet for salg i de amerikanske supermarkeder. Herfra lancerede vi også Danablu, Esrom, Havarti og et nyt produkt Cabriette, mellemtingen mellem Camembert og Brie.

Vækstperioden gav også indre strukturforandringer. De mange aktiviteter blev til sidst smeltet sammen under begrebet „Boel Foods“.

Men det gjaldt om at bevæge sig smidigt med mælkeleverancernes muligheder. Vi havde en trofast leverandørkreds på Lolland og Falster og fik efterhånden samarbejde med sydsjællandske mejerier, der leve-





*Moderne ostelager på Høgelund med patenterede ostereoler. Her ligger cirka 250 tons Danablu til modning.*

rede konsummælk til København. Disse mejerier rådede over mere mælk, end der var afsætningsmuligheder for i København, men de var ikke interesserede i osteproduktion. De solgte derfor til os og fik valle tilbage til de sydsjællandske landbrug.

Men selv om vi også havde Karleby Mejeri i Hornsherred og Vålse Mejeri, var det nødvendigt at tænke længere frem, over mod det jyske til de mælkerige græsgange. Købet af Ølstedbro Mejeri indgik i denne strategi.

## *Ikke i ufrivilligt eksil*

Hverken Olga eller jeg havde ønsker om at forlade Falster. Og vi drømte end ikke om at blive udenlandsdanskere på Mallorca eller i Schweiz på vore gamle dage. Endnu havde det været sådan, at det trods alt kunne betale sig at lave forretning i Danmark. Det var jeg temmelig overbevist om også ville fortsætte, når vi kom ind i det europæiske fællesskab.

På Lundby nedlagde vi svineproduktionen og opgav kalveopdrættet,



satsede i stedet på en storproduktion af smøreoste i moderniserede omgivelser i den nedlagte svineholdsafdeling.

Det store dessertosteri koncentreredes i Lundby og overflyttedes fra blandt andet Vålse til den nye produktionsrytme.

Næsten tyve år før havde vi købt den tidligere konserverfabrik i Risørup og oprettede her plastikfabrikken, som fortsat kører og fortrinsvis fremstiller emballage til oste.

Vi købte andelsmejeriet i Vodder syd for Ribe og samlede på dette sted produktionen af hvidskimmeloste, som i en mejeriteknisk besværlig overgangsperiode fik mig til at trække i mejeritøjet igen. Men nu kører de moderne anlæg.

En overgang havde vi held med Tropefynboen, ikke mindst på det venezuelanske marked. Osten blev produceret på et par fynske mejerier. Vi blev medlem af Tropefynboforeningen, hvis formand var direktør Madsen fra Keller & Co. Vi fik etableret et meget værdifuldt samarbejde, som førte til, at han gav løfte om, at dersom Keller & Co. skulle sælges, ville han først af alle henvende sig til vor eksportafdeling. Løftet blev holdt. Keller & Co. blev købt af Boel Koncernen, og den vigtigste af firmaets USA-kunder er stadig en af vore gode forbindelser.

Smag og vaner skifter. Markeder undergår forandringer. Sådan fik vi det oplevet med Tropefynboen. Det venezuelanske marked faldt ud, men vi var heldigvis forberedte og afbødede virkningerne.

## *Da Boels Gaard blev til i Nyhavn*

Omsætning og fortjeneste tog et stort opsving i medgangsårene. Vi havde efterhånden kunder over det meste af jorden med faste agenter. Væksten krævede ny udbygning af organisationen. Vor revisor S. A. Christensen havde længe set sig om efter en mulighed for at samle vore aktiviteter i eget domicil i Københavns hjerte. Han fandt frem til, at ejendommen Nyhavn 20 var til salg. Vi erhvervede den i 1960, moderniserede og indrettede baghus, istandsatte forhuset, som er fredet i klasse B.

Den tidligere beboer, vor berømte eventyrdigter H. C. Andersen, ville utvivlsomt have frydet sig over resultatet.

Der blev indrettet kontorer i forbygningen, og en lejlighed øverst

oppe, så Olga og jeg ikke behøvede at tage på hotel under vore jævnlige ophold i København.

I kælderetagen indrettedes kantine og på de forskellige etager kontorafdelinger.

I bagbygningen fik vi lagerrum, garageanlæg, eksportkontorer, ekspedition og en demonstrationshal, hvor det gamle bygningsværks bjælker kom til at stå som en atmosfæregivende indramning.

I flere år havde Eigil Knuth en del af sin samling af grønlandske skulpturer her i Boels Gaard, som også blev rammen om møder og generalforsamlinger i Dansk Canadisk Selskab.

Ved juletid har vi nogle år givet husly for Eventyrernes Klubs julefrokost. Men først og fremmest var det mødested med repræsentanter og kunder på hjemme- og eksportmarked.

I mere end 30 år havde vi haft fodfæste på det svenske marked, først og fremmest gennem mejeriet KVIBILLE ved Halmstad. I 1950'erne begyndte vi et nært samarbejde med firmaet MELWO, først og fremmest i Stockholmsområdet. Salget voksede hurtigt, især af Danablu. 40 procent af tilførslerne af Danablu til det svenske marked kom fra Boel Mejerierne. I begyndelsen af 1960'erne købte vi firmaet MELWO, der førtes videre under navnet Boel Foods Svenska A/B. Mere og mere kom vi til at betragte Sverige som en del af vort hjemmemarked.

Derfor fulgte vi med ganske særlig interesse forhandlingerne om et udvidet nordisk samarbejde og indholdet af et traktatudkast for dette samarbejde til de nordiske landes regeringer i 1969.

Perspektiverne tegnede sig klart i statistikken over Danmarks eksport af mejeriprodukter til de nordiske lande i året 1968. Osten lå i spidsen med en samlet afsætning på 26,9 millioner kroner. Sverige tegnede sig for de 25,7 millioner. De vigtigste ostetyper til det svenske marked er faste oste, især sorterne Samsø og Havarti, smelteost og Danablu. Osteeksporten til Sverige var fra 1964 vokset med 24 procent i værdi. Indlysende, at vi med vor eksportandel til først og fremmest Sverige fulgte disse langsigtede forhandlinger med spændt interesse.

I 1969 blev en af mine ældste medarbejdere, anciennitetsmæssigt, Otto Hansen, udnævnt til direktør for Boel Mejerierne. Otto Hansen havde været med os fra starten i 1941. Otto Hansens ansvarsområde voksede med virksomhedens vækst. Han var blevet den daglige ansvarlige for mejeriet i Lundby og kom nu altså til at stå med hovedansvaret for Boel Mejerierne.

Samtidig blev vor regnskabschef Gunnar Knudsen udnævnt til un-

derdirektør i Boel Foods A/S i Nyhavn 20. Han var en af vore nyere medarbejdere. Han kom til i 1963, da fru Johanne Nielsen gik af som direktør, men fortsatte som kommitteret til 1975 med særlige ansvarsområder som vort husorgan „Rosenborg Nyt“, medlem af Mejeriøkonomisk Forening og deltagelse i og referering fra de vigtigste månedsmøder, hvor vi analyserede den aktuelle situation i koncernen.

Ekportsalget blev fortsat varetaget af Sven Hellstern. Kontorchef Inge Grotum havde ansvaret for de interne kontoransættelser. Det år kunne vi for øvrigt glæde os over, at Boel Mejerierne ved Landsmejeriudstillingen på Bellahøj opnåede 2 guldmedaljer og 1 bronzemedalje, nemlig Lundby Mejeri for Danablu med 12,5 point, Høgelund Mejeri for Danablu med 12,8 point og dessertosteriet i Lundby med Cabriette, som opnåede 10,8 point.

Den 8. september 1969 fyldte Boel familiens „grand old lady“ Else Boel 80 år. Der blev sagt og skrevet meget om mor i dagens anledning. I Rosenborg Nyt skrev Johanne Nielsen denne hyldelse til mor.

„Her i bladet skal lyde en tak for mange års tro tjeneste indenfor firmaet. Else Boel var firmaets første „salesman“ og hjalp for mange år siden sin mand, Marius Boel med at indføre det nye produkt – den danske Roquefort på markedet.

Hun kørte ud med alle de oste, der kunne anbringes på cyklens bagagebærer og skaffede på den måde kunder og reklame for firmaet. Senere, da børnene begyndte at komme, tog hun barnevognen til hjælp og brugte den som varevogn.

Men hendes største indsats har dog været værtindens – først på Marslev Mejeri, så på herregården Østergaard, hvor hun i årenes løb, med værdighed og hjertelighed, modtog firmaets kunder og forretningsforbindelser – danske som udenlandske. Der har altid været feststemning og godt humør om fru Else Boel, hvad enten det drejede sig om de store sammenkomster med flere hundrede gæster eller det var små intime forretningsmiddage – og kom man alene og trængte til støtte, hvis arbejdet gik en lidt på, så fik man det rette ord med på vejen hos Mor Else.

Tak for de mange år, De har hjulpet med til at arbejde firmaet op. Vi håber, De må få mange gode år endnu.“

Mor er stadig rask – 94 år – ingen briller eller høreapparat. Vi taler sammen i telefonen hver søndag, når jeg er hjemme. Det er da et privilegium, når man som 70 årig kan ringe hjem til mor om søndagen.

## Det japanske marked

I løbet af de sidste 25 år har vi, takket være vor søns svigerfar, Gunnar Buck, gradvis arbejdet os ind på det japanske marked – under de vilkår og betingelser, der var forudsætningen for et fodfæste. Ikke mindst det væsentlige at ramme et smagsbehov, som kunne give baggrund for en konstant eksport.

Familien Buck var i sin tid i Kina, hvor vor kære svigerdatter, Marianne, er født, men måtte da ØK lukkede Kina-kontorerne på grund af systemskiftet flytte til Japan. Der blev Gunnar Buck direktør for ØK-afdelingen og tillige konsul for Danmark. Og det fik betydning for de handelsmæssige relationer med Danmark. Familiens flereårige ophold i Japan lige efter sidste verdenskrig, blev meget interessante og betydningsfulde – selv portene til kejserpaladset åbnedes for Danmarks repræsentant.

Selv har jeg været på adskillige besøg i det spændende land. Også Olga har været med i Japan, og det har for altid sat præg på vort hjem i Kjærstrup, hvor hun har indrettet en underskøn japansk have, hvis grundelementer er stenlamper og figurer, som vi fik mulighed for at hente hjem fra Kina.

Et af de første besøg i Japan var fra 28. november til 10. december 1971. På det tidspunkt var en dansk handelsdelegation under ledelse af fiskeriminister Christian Thomsen og med deltagelse af repræsentanter fra embedsmandskredse og forskellige danske erhvervsgrøner på en eksportfremstødsrejse til Japan.

Jeg deltog som eneste repræsentant for det direkte mejeribrug. Det blev en højst interessant tur. Der var meget at høre, se og lære. Mine indtryk fra dette første besøg i Japan blev uvægerligt meget stærke.

Delegationen fløj direkte fra Kastrup over Moskva til Tokyo, hvor vi ankom søndag den 28. november. Den pludselige forandring fra danske til japanske forhold var rent ud sagt så forvirrende, at man mange gange tog sig til hovedet „er du vågen eller ...?“.

Man dumper lige ned i den japanske hverdag. Hovedstaden Tokyo med sine 12 millioner mennesker, er nok verdens folkerigeste by. Den er et inferno af trafik – med gader og vejbroer op til fire etager, med trængsel, støj, lugt og hektisk foretagsomhed på godt og ondt.

Man kaster sig mentalt på hovedet ud i alt dette – men hvor er det i begyndelsen svært at finde rundt i denne by. Der er så mange næsten ens udseende mennesker. Gaderne har ikke navneskilte. Husene num-

mereres i den rækkefølge, hvori de er opført. Kort sagt, man kan kun finde rundt, hvis man kender et knudepunkt at gå ud fra.

Ved førstegangsbesøg på en ny adresse, må man være udstyret med en minikortskitse til fremvisning for taxachaufføren og andre hjælpsomme personer. Men interessant er det at opleve den store japanske by – at besøge hotellerne, tehusene og overvære teceremoni, kodospil og opvisninger af forskellig art, som præger den japanske hverdag. – At gå på strømpesokker, sidde på gulvet ved lakborde, spise med pinde, drikke saké – den lunkne risbrændevin, overvære den japanske værtin-detradition i restaurationslivet. Jeg må også nævne Buddha-templerne, stenhaverne, kejserbyen Kyoto med de mange historiske traditioner, 220 kilometer-ekspressen, som går fra Tokyo til Kyoto og Osaka. Kort sagt dette myldrende, fremmedartede liv virker stærkt på en nordbo.

Noget, der også virker overraskende på en europæer, er at betragte japanerne fra et personligt synspunkt. Japanerne lægger en næsten overdreven personlig hygiejne for dagen, mens gader og veje kan være snavsede. En japaner er så renvasket og nybadet, tøjet nypresset og ulasteligt, at en europæer kan føle sig en smule bagefter i den retning.

Et andet træk er japanernes store påvirkning og stærke bånd til østerlandsk kultur, hvilket får dem til at betragte de hvide, kaukaserne, som en slags barbarer. Japanerne betragter sorte og hvide mennesker som farvede mennesker med store næser, der afviger fra det sædvanlige. Derudover har en europæer svært ved at vænne sig til japanernes næsten overdrevne høflighed med dybe buk, nikken og smilen. Fremmedartet er også de østerlandske mænds behandling af det modsatte køn. Kvinderne må efter nedarvede sædvaner gå nogle skridt bag manden og gå frem og åbne døren for ham. Tie under andres tilstedeværelse og opvarte skabningens herre på alle tænkelige måder.

Efter de første dages overvældende indtryk, søger man at danne sig et billede af selve det japanske samfund. Japan, der i løbet af forholdsvis få år, har udviklet sig fra et roligt og stillestående land til en af verdens mest avancerede nationer.

## *Japans økonomiske rytme*

Ekspansion og investeringer sker i forrygende tempo. Nationalproduktet øges 3–5 gange så hurtigt som i USA og Europa, og velstands-





*Vi besøgte vore gode venner i Japan. Fra højre dr. Shoheij Kaneko og yderst til venstre Mrs. Suzuku Kaneko.*

stigningen har i flere år været cirka 15 procent om året. Opsparingen er meget stor, og der er stærk politisk stabilitet.

Som vi i Danmark arbejder japanerne med erhvervs- og nationaløkonomer, men de har desuden et stort antal specialister indenfor vækstøkonomi, der udelukkende arbejder med investeringskalkuler for industri, handel og eksport, offentlige institutioner og samfundet som helhed. Disse eksperter har beregnet, at Japan over de næste 12 år vil investere over 100 milliarder dollars i direkte kontante investeringer udenfor Japans grænser, i USA, Europa og Sydamerika, gennem køb af aktier og virksomheder og lignende.

Hvis japanernes forudsætninger holder stik, er der god grund til at regne med, at Japan vil blive en af de stærkeste økonomiske faktorer på verdenskapitalmarkedet i de kommende år.

Den typiske japanske funktionær er 100 procent loyal overfor den virksomhed, i hvilken han er ansat – som regel for hele livet. Han aflønnes med en lav begyndelsesløn, som efterhånden øges med betydelige anciennitetstillæg. Slutlønnen kan ofte blive 3–4 gange begyndelseslønnen. Ofte udbetales op mod halvdelen af lønnen som repræsentationstillæg, der skal bruges og kun kan bruges på rejser og fornøjelser for firmaets eller funktionærens gode bekendte og funktionæren selv. Dette forhold kan være en forklaring på, at Tokyo med sine 12 millioner mennesker har 150.000 barer og restauranter og en kvart million værtinder. Det er ikke god skik, at den japanske hustru kommer med ægtemanden ud til repræsentative anliggender. Japanske funktionærer har en god solid teoretisk uddannelse og nyder stor tryghed i ansættelsen, arbejder længere end i de fleste andre lande og holder som regel kun halvdelen af den tildelte ferie, for ikke at vise manglende interesse for arbejdet.

Imidlertid afskediges en funktionær, når han fylder 55 år, og han må så stort set klare sig selv med det, han har sparet op af sine anciennitetstillæg. Dette er en af forklaringerne på den store opsparingskvote og den store vækstrate i det japanske samfund.

Andre forklaringer er naturligvis lave militære udgifter og en beskednen boligstandard. Japanske forretningsmænd er særdeles veluddannede. Derimod er de ikke særligt fantasifulde.

Næsten alle beslutninger i de gennemgående ret store japanske virksomheder træffes ved gruppedrøftelser i flere forskellige beslutningsled. Og udenlandske forhandlingspartnere må derfor udvise stor tålmodighed, diplomatisk sans og fremfor alt ikke fremføre kritik i modpartens nærvær.

Japanerne holder sine øjne og øren åbne og møder op på udenlandske konferencer og udstillinger, systematiserer deres iagttagelser og forbedrer det tillærte, således at slutresultatet ofte ligger på et teknisk højere niveau end det, man har iagttaget. Dette giver naturligvis en vis inspiration.

## Overraskende åbenhed

Ledende japanske virksomheder og statsinstitutioner er EDB-styrede. De overgår langt, hvad man kender i Europa på dette område. Modsat den almindelige opfattelse, giver japanerne gerne oplysninger om en række forhold, der andetsteds ville blive betragtet som fortrolige. Man kan få oplysninger om regnskabstal, fremtidsplaner, udviklingsmål, markedsandele og så videre, og man bliver nærmest til grin, hvis man viser blufærdighed på disse områder, hvilket af en japaner tolkes som dumhed. Hans filosofi er nemlig den, at virksomhederne laver færre fejl, hvis alle kender såvel konkurrentens som egne planer og kan vælge og kommunikere egne beslutninger herudfra.

Danmark er ved at blive kendt i Japan – alle børn i Japan kender forlængst H. C. Andersens eventyr. Mange kender Søren Kierkegaard og dermed Danmarks navn. Men også på det forretningsmæssige område begynder Danmark efterhånden at kunne gøre sig gældende. For eksempel har danske småkager erobret 60 procent af importen til Japan. Med osten, der naturligvis særligt har mit hjerte, gik det noget langsommere, men det er kommet.

Japanernes evne til at omstille sig, også når det gælder brugen af fødevarer, vil bevirke, at den danske osteeksport vil stige i de kommende år. Foreløbig leverer vi mest smelteråvarer, det vil sige oste, der i Japan omsmeltes og tilsættes japanske smagsstoffer, før de sælges i butikkerne. Men også de danske konsumoste er begyndt at gå godt i Japan, og salget er i løbet af de sidste 5 år fordoblet.

Mit sidste besøg i Japan fandt sted i forbindelse med hendes Majestæt Dronningen og Hans kongelige højhed Prinsens officielle besøg. Der var i forbindelse med det succesrige statsbesøg arrangeret udstillinger og forberedt eksportfremstød rundt omkring i Japan langs regentparrets rute. Da vi stod på udstillingen i Hiroshima, kom Dronningen hen til vor stand og udbrød: Ja, men er De også her ...

– Ja, Deres Majestæt, det er ostehandleren fra Lolland/Falster.

Det bragte smilet frem hos Majestæten.

## Grundholdning

Man behøver jo ikke nødvendigvis hverken at være en drømmende idealist eller beregnende kyniker for at stå for den holdning, at det pri-

vate initiativ tjener samfundet bedst. Jeg vedstår gerne, at jeg er talsmand for privatisering, fordi den private, ofte individuelle udfoldelse efter min opfattelse giver de bedste udviklingsmuligheder. Man behøver heller ikke nødvendigvis at være pengeglad og iskold tilbøder af rendyrket kapitalvælde for at have en grundholdning som min i livet.

Forudsætningen er efter min mening, at det skal kunne betale sig at arbejde. Så enkelt er det. Kald det en gulerod hængt op foran næsen af den ambitiøse eller et incitament for den, der har trang og kræfter til at igangsætte.

I mit eget righoldige livsmønster har der været god lejlighed til at studere mennesker og deres reaktioner overfor ærlig og kompromisløs arbejdsindsats, hvis der forude har været næsten bekræftet fordelchance.

Det er frustrerende for den, der gerne vil og kan gøre en arbejdsindsats ud over det almindelige, at se alle bestræbelser forhåndskvalt i restriktioner, skatter og afgifter.

Jeg har haft mange muligheder for at forlade Danmark og bygge en ny tilværelse op i det fremmede. Men jeg har valgt at fortsætte min livsgerning i mit fædreland og betale de skatter, der er blevet krævet af mig, fremfor et ufrivilligt eksils tillokkende økonomiske gevinster. Jeg har valgt en danskers færd på hjemlig grund, på godt og ondt. Fordi jeg måske i en vis form for naivitet eller misfortolket idealisme mener, at det har en værdi at gavne vort samfund, som, hvis vi trak på samme hammel, kunne blive verdens bedste. I stedet kives og strides vi omkring ismer og opslidte ideologier, øjensynlig fordi livskampen i vort moderne samfund har fjernet barrikadekampens mening og konfronteret os med fordelingssamfundets problem.

## *Besparelser i den offentlige sektor*

Vi har jo i alt for mange år haft en større levestandard end produktionen har kunnet betinge, og når vi har kunnet gøre det, skyldes det import af velfærd på den måde, at vi har lånt penge for at kunne opretholde velfærden. Vi er nu kommet til det punkt, hvor alle de penge, vi gennem årene har lånt i udlandet og andre steder her til lands – de skal betales tilbage. De skal også forrentes, og statens nettogældsætning har i det sidste år været ca. 50 mia. kr., som så skal lægges til de 375 mia., som danske skatteydere i forvejen kollektivt skylder væk.

Vi kan kalde det „fortidens synder“!

Når staten fortsat stifter gæld i et voldsomt tempo, så har det jo som sagt med fortidens synder at gøre. Firkloverregeringen overtog en meget stor rentebyrde, og den overtog en offentlig sektor, som var virkelig en skurk i spillet. Den offentlige sektors udgifter er stadig alt for store. Trods god vilje og forståelse af, hvor hunden ligger begravet, og trods ærlige anstrengelser er det ikke lykkedes for regeringen at få gennemført de fornødne besparelser. Samarbejdet mellem oppositionen og regeringen har som bekendt været elendigt, men når man nu ser, at en fremtrædende socialdemokrat, forhenværende socialminister Bent Rold Andersen, taler om det nødvendige opgør med den oppustede offentlige sektor, så anes der måske lys forude!

Underskuddet i den offentlige sektor kan jo kun bringes ud af verden ved at reducere udgifterne eller ved at forøge indtægterne. Den socialdemokratiske recept har jo igennem årene været statslige indtægtsforøgelse, højere skatter og afgifter. Det er også den nemmeste måde på kort sigt, og så slipper regeringen for kritik fra folk og funktioner, der ikke længere får helt så mange skattepenge til rådighed, som de er vant til.

Det er netop denne traditionelle laden stå til stil, som har ført os direkte ud i ubalance-problemer.

Det kan måske være beroligende, at vor statsminister nu har sagt til regeringen, at man ikke har planer om skattestramninger på denne side af sommeren. Det ville være endnu bedre, hvis regeringen erklærede, at en forøgelse af skattetrykket slet ikke står på programmet – hverken på den ene eller den anden side af sommeren. Nye skatter og afgifter er ikke en farbar vej, fordi det jo modvirker målet, som er arbejdsløshedens effektive bekæmpelse.

Det finanspolitiske virkemiddel, der i stedet skal anvendes, er effektiv reduktion af den offentlige sektors udgiftsposter. Det er den eneste vej, der er varig, og der kan bringe os ud af statens utålelige gældsbyrde.

Der er mange penge at spare i den offentlige sektor.

Denne konstatering vil i manges øren lyde som en banden og sværgeren i kirken, men det kan ikke nytte at afstå fra nødvendige kontraktioner i den offentlige sektor, blot fordi det vækker modsigelse. Regeringen har dog på adskillige andre felter vist, at man har vilje. Man analyserer resultater, og man bortskærer det overflødige fedt, der måtte være fundet, og/eller man omstrukturerer så virksomheden og får no-



get mere ud af de samme penge. En tilsvarende proces må nødvendigvis gennemføres over for statens funktioner fra en ende af. Det er for dyrt at lade være. Vi kan ikke vente! Sandsynligvis vil dygtige folk i administrations-departementet og i andre offentlige styrelser sige, at det arbejde længe har været i gang, og det skal jeg ikke bestride, men jeg må have lov til at efterlyse nogle mere slående effekter. Det er dem, vi har brug for!

En mere effektiv og mindre kostbar offentlig sektor skal naturligvis ikke gå ud over de offentligt ansatte. De skal have deres udkomme, men det er ikke sikkert, at det nødvendigvis skal komme fra de offentlige kasser.

## *Velfærdsøkonomiens fremtid*

Den store skævhed er jo, at de offentlige udgifter er vokset langt mere, end den private produktion har råd til at betale. Allerede nu ser det ud til, at den private sektor er styrket så meget, at den kan tiltrække og beskæftige, hvad der svarer til den traditionelle nettotilgang til den offentlige sektor, men vi skulle gerne – og hurtigt – nå så vidt, at et større antal offentlige ansættelser kan kvoteres til private ansættelser, således at en reduktion af de offentlige udgifter ikke medfører større arbejdsløshed, men helst mindre.

Besparelserne kan gennemføres, uden at det offentliges indsats eller den offentlige service-kvalitet forringes. Det drejer sig om at indkasere rationaliseringsgevinster og om at omsætte disse gevinster i lavere udgifter til staten og bedre balance i samfundsøkonomien. Det giver automatisk mange af de nye arbejdspladser på private virksomheder, og dem har vi jo brug for. Vi får ikke genskabt en velfærdsøkonomi i vækst uden en hurtig balance i den offentlige sektor. En egentlig stramning af finanspolitikken, der går ud over virksomheders og borgers rådighedsbeløb, vil være en tilbagevendende til fortidens dårlige kurs.

Kritikanalyse og besparelser på den store mængde af offentlige udgiftskonti er ikke til at komme udenom og ikke i et moderat tempo.

Forhåbentlig vil det lykkes for regeringen at vende strømmen, så vi igen kan se lyset forude – og dermed en bedre økonomi for alle i det land, som er et af verdens bedste!

Man kan måske sige, at jeg er et almindeligt menneske, for hvem det ualmindelige er lykkedes.

Da jeg af indre trang valgte at blive min egen, var jeg selvfølgelig drevet af underbevidsthedens ærgerrighed og ambitioner. Jeg kunne have gået videre i rytmen i og med min far som ansat, men jeg ville ikke være ansat, men som katten på vejen være min egen. Det var ikke altid Olga kunne følge mine tanker. Hun synes vi havde det godt på Marslev. Vi havde vor søn og vor trygge tilværelse.

Men jeg ville videre. Måske ligger en del af forklaringen i, at Olga ikke så det mejeri, der skulle blive vor fremtid, før jeg havde købt det. Nedarvet stædighed og ubændig trang til udfoldelse er vel en del af forklaringen – en anden er formentlig, at jeg ville vise over for mig selv, at det er muligt at tage udfordringerne omkring den indbyggede trang til at stå på egne ben.

I de helt unge år, hvor kampen for tilværelsen var hård, hvor konkurrencen ikke var mindre hård, var der ikke tid til dvælende tanker. Det var der heller ikke i de store fremstødsår på markederne rundt om i verden, men jeg hentede gode råd undervejs, som man i smug snupper sig en bid mad udenfor spisetiderne. Jeg lærte af omgivelserne, af kloge og dygtige mennesker, der betroede mig deres arbejdskraft og gav mig deres tillid.

Når man så har fornemmelsen af, at fodfæstet er holdbart, kommer det helt af sig selv, at man begynder at fundere over tilværelsen og livsmønstrets nuancer, ikke mindst i relation til de knubs, menneskelige knubs, der er faldet på en lang livsvej, selvforskyldte eller skæbnebestemte.

Men netop, fordi der har været så meget at indhente i kundskaber og tankeudfoldelse, opstår risikoen for vurderingsskævheder. Det er jo så uendelig nemt at være bagklog, så nemt at være negativ med tilbagevendende kraft, hvis man skulle falde i grubleriernes dybe grøft.

Men én ting står fast. Fundamentet for alt, hvad jeg har beskæftiget mig med, har været den fulde personlige frihed og det fulde personlige ansvar. Det private initiativ, den individuelle indsats og dens frie udfoldelse er prioriteret så højt i mine grundindstillinger, at jeg aldrig har skjult mine tvivl om, at det kooperative repræsenterer bundne kraftudfoldelser, der er totalt fjernt fra min indstilling.

Gennem årene har andelsbevægelsen haft sin berettigelse på nogle områder, og navnlig i dens begyndelse, men det er som om udviklingen navnlig i det sidste halve århundrede har rokket ved både idealerne og

idégrundlaget.

For mig står privatisering stadig som det bærende element for et samfundssystems nuancerede udvikling.

Jeg har svært ved at forestille mig for eksempel en kooperativ omklamren af den avancerede microteknik. Hvis ikke fantasi og visioner får rimelige vækstbetingelser, sløves gryende kræfter. Hvis ikke der på en eller anden måde er en gulerod forude, forsvinder incitamentet og det samfund, der prøver at kvæle enhver forestilling om at det kan betale sig at arbejde, er ilde stedt.

Selv i Sovjetunionen har man måttet erkende uligheden. Det gjorde man allerede, da kulminearbejderen A. Stahkanov begyndte den indsats, som gjorde en slags akkordsystem accepteret i et samfund, hvor alle fundamentalt skulle være lige.

Begrebet penge som sådan har ikke været mit personlige ledemotiv, men trangen til at se noget vokse og gro ...

Den strenge amerikanske oliemagnat Sid Richardson fra Texas er citeret for at have sagt: „Penge er som gødning, hvis du spreder dem rundt omkring, kan de gøre godt, hvis de samles i bunke, stinker de som bare fanden.“

## *Ringen sluttet*

Da de langvarige og meget dybtgående forhandlinger mellem UNIGATE og BOEL FOODS nærmede sig afslutningen, var Sir James og Lady Baker og Mr. Ben Davies fra Unigates øverste ledelse kommet til Danmark.

Ved en hyggelig sammenkomst i Nyhavn 20, sammenfattede jeg mine tanker og følelser i nogle ord, der hidtil kun har været kendt af de tilstedeværende. Nu godt ti år senere kan indholdet af denne tale måske virke som en verbal linedans, men hvis undertonen, og dermed mine dybeste personlige følelser formår at trænge igennem tågesnakken, så er talens indhold af dens rette pålydende. Nu virker en tale, gengivet på tryk, jo altid anderledes, end hvis den har stemmeklangen og hele atmosfæren omkring sig. Alligevel mener jeg, den kan tages som en form for dokumentation for rækkevidden af den vidtspændende samarbejdskonstellation.

Jeg sagde blandt andet: – Som bekendt har der, lige så langt histo-

rien rækker tilbage, hersket et vist spændingsforhold mellem England og Danmark.

For mere end tusinde år siden drog en armada af danske vikingebåde over Nordsøen – for at handle. Sælge salt, huder, skind og meget andet mod engelske varer til gengæld. Meget ofte var pris og kvalitet ikke efter ønske – og så tog vikingerne selv. Til sidst underlagde de sig England, og den danske konge Knud den Store blev også konge over England. Han anerkendtes som den mægtigste hersker, men sagde selv ydmygt, at der var en over ham, nemlig den almægtige Gud.

Selvfølgelig tog briterne hævn. Men de har nu altid været lidt sene i oprækket – så de tog sig først rigtig sammen i året 1807, da de under Nelson kom og tog vor flåde – den eneste mulighed, vi havde for at deltage i verdenshandelen. Men de barske levevilkår danskerne herved blev udsat for, forårsagede, at et nyt hold „Vikinger“ blev udklækket. Den første, der drog over Nordsøen for at etablere sig, det var omkring år 1880 – var Laust Nielsen Ladefoged, der udelukkende arbejdede sig frem ved sit eget private initiativ. Han begyndte at sælge stude, men slog snart over i bacon, smør, æg og ost. Tæt i hælene på ham kom andelsmanden Charles Hansen. De første andelsforetagender var blevet oprettet i Danmark i slutningen af 1880'erne. Snart skabtes grundlaget for den kvalitet og kvantitet, der er forudsætningen for virkelig storhandel.

Og mulighederne udnyttedes i så høj grad, at de engelske kolonier, og Lord Beaverbrook ikke at forglemme, følte sig gået for nær. Modstanden mod de fremmede varer voksede sig så stor, at de danske landbrugsvarer blev underkastet kvoteordning ved import i England. Det var i 1933. Men den handelsaftale, danskerne opnåede, var dog så god, at det danske landbrug snarere havde fordel af restriktionerne.

De mørke krigsår, hvor al handel med Storbritannien var ophørt, går jeg hurtigt hen over, men det var en uforglemmelig glædesdag for os, den majdag, Montgomery erobrede den danske hovedstad. Så begyndte igen den dansk-engelske samhandel, som efterhånden førte frem til EFTA-overenskomsten – et mellemstadium for Englands og Danmarks indtræden i EF, og hvor landbrugsoverenskomsten den første februar 1973 fik fuld virkning.

I det sidste års tid, hvor man kunne se, hvor det bar hen, har jeg selvfølgelig gjort mig mine tanker om mit firmas fremtid under disse udvidede handelsrammer. Personligt har jeg altid været engelsk-orienteret. Udstod en del af min læretid i England og oparbejdede nære han-

delsforbindelser med vor osteeksport. Det var derfor naturligt for mig, at mine fremtidsplaner gik i engelsk retning. Jeg kunne ikke se nogen bedre partner end Storbritanniens største mejeriforetagende, UNIGATE – og det er jo ikke nogen hemmelighed, at vi i aften fejrer denne forhåbentlig lykkelige forening.

At smør og bacon har været de foretrukne danske landbrugsvarer på det engelske marked er velkendt. Det er derimod mere ukendt, at også Danablu efterhånden er kommet til at spille en stor rolle på dette marked.

Ladefoged var den første, der introducerede den i England – det var allerede i 1918.

Da Mussolini førte sin berygtede krig i Abessinien, udgik den italienske Gorgonzola på det engelske marked, og Danablu fik sin gode chance – indtil verdenskrig nr. 2 brød ud. Men Danablu var også den første specialost, der efter krigen viste sig på det engelske bord – og den trak desuden en hel del andre danske oste med sig på sin vej.

Siden Niels Ladefogeds død har jeg fra 1959 siddet i bestyrelsen for dette firma, hvis hovedimport er bacon og svinekød.

UNIGATE har for ikke så lang tid siden overtaget et af de store engelske kødfirmaer – og det virkede selvfølgelig også i positiv retning under mine overvejelser, at UNIGATE således er kommet ind på kødmarkedet sammen med mejeriprodukterne til yderligere gavn for det danske landbrug, ved at købe Scott & Boyer.

Mine engelske gæster, Sir James og Lady Barker, har sammen med Mr. Ben Davies i dag set et veldrevet dansk mejeri, Kongstedlund, hvor der fremstilles en god kvalitet smør og et rigt udvalg surmælksprodukter. I de kommende dage går turen til Falster og Jylland, hvor vi skal se Boel-mejerierne og møde deres ledere – alle har de glædet sig til, at Danmark skulle blive medlem af et forenet Europa. Og alle er de interesserede i at være med i en videre udvikling, hvor Boel Mejerierne og Boel Foods som et dansk-engelsk foretagende vil få store muligheder.

Personligt glæder jeg mig til for en tid at kunne arbejde for UNIGATE – som allerede nævnt, arbejdede jeg en del af min læretid i England i WACADEN MILK CO. i Birmingham, opkaldt efter en fusion af tre mejerier, Wathes – Catell og Gurden, og kommer således, efter al sandsynlighed til også at slutte min mejerigerning i et dansk-engelsk firma, hvor jeg også nu er aktieindehaver.

Jeg håber, at selv om det britiske og det danske marked under EF kommer til at udgøre et samlet hele – at den gamle vikingeånd dog ikke



helt er død, men under den nye samarbejdsform må fortsætte og må tilføre helheden den „farverigdom“, der betyder så meget for den fortsatte udvikling og økonomi.

Før jeg slutter, vil jeg gerne udtale en tak til de venner, der er kommet her til stede for, sammen med mig at fejre vore engelske gæster. Jeg siger tak til direktør Børge Olsen, Irma, for langt venskab og for den interessante rundvisning i dag. En tak til Bent Jørgensen, som jeg gennem mange år, fra Peter Jensen til MILCO – fra ost til mælkepulver – har haft et godt samarbejde med. En tak for godt samarbejde til Niels Arnth Jensen, der omtrent samtidig med mig, startede på Falster med sukker og mælk, også tak til Dons Christensen, som jeg siden min tiltræden i Ladefoged-bestyrelsen har fået en interessant kontakt med på baconeksportens område og sidst men ikke mindst tak til briterne.

Nu er ringen sluttet.

Briterne er kommet til vikingernes land – ikke på strandhugst, men for at blive her og for sammen med os i vort land arbejde videre på en produktion til gavn og glæde – ikke alene for vore to lande, men for det store forenede Europa.

## *Kjærstrup og Simmentalerne*

Mens jeg var på rejse i 1972, så Olga i lokalavisen en annonce om gods til salg. Den var illustreret med et luftfoto af hovedbygningen. Ingen lokalkendt kunne være i tvivl om, at det drejede sig om Kjærstrup ved Holeby. I telefonen gav Olga mig en orientering, og jeg bad hende om straks at sætte sig i forbindelse med vor mangeårige sagfører, Arne Dorph i Stubbekøbing. Han tog kontakt med godsets sagfører, der havde kontor i Nysted. Han var for øvrigt samtidig godsforvalter.

Kjærstrup er på 735 tønder land, hvoraf 185 er skov. Ifølge Krak's „Større gårde“, var ejendomsværdien 4.700.000 kroner, grundværdien blev opgivet til 1.918.000. Rigs greve Lennart W. Sponnck havde været ejer af godset siden han i 1951 overtog det efter morfaderen godsejer Friederichsen.

Kjærstrup er ualmindelig smukt beliggende. Den voldgravsomkransede hovedbygning er opført 1765. Kældrene stammer fra det 15. århundrede. Hovedbygningen er blevet ombygget 1836, tårnet føjet til 1868. Hovedbygningen er fredet i klasse A. Til godset hører også 9 huse med 10 lejligheder.



*Kjærstrup før overtagelsen 1973.*

Det viste sig, at der havde meldt sig omkring fyrretyve liebhavere. Der blev indkaldt til møde i Nysted, hvor det blev oplyst, at der forelå en endnu treårig forpagtningsaftale med Aalholm. Det var naturligvis ikke gavnligt for den økonomiske udnyttelse af godset. Men vi enedes om en kontant overtagelsessum og om at rigsgreve Sponneck skulle kunne blive boende i endnu en to års periode i hovedbygningen.

Derfor kom vi ikke rigtig i gang med restaurering, ombygning og tilbygninger før 1974, og vi flyttede ind i 1975.

Alle ændringer blev foretaget i overensstemmelse med fredningsregulativerne. Der er mange indgange til sjælen i et gammelt hus, men vi har fået et dejligt hjem på det skønne gamle sted, som i dag er stærkt præget af Olgas fine sans for interiør og haveanlæg.

Men der skulle jo også drives landbrug, den dag forpagtningsaftalen med Aalholm udløb.

Jeg havde på rejser i Bayern, Østrig og Schweiz lagt mærke til det særprægede kød- og malkekvæg af den meget bredhovedede Simmentaler-race.

Jeg skaffede en besætning på foreløbig 30 dyr. De blev sat i et års karantæne, efter gældende bestemmelser, på en gård under Vennerslund.

Jeg anskaffede også Skandinaviens bedste Simmentaler-tyr „Notar“, som det jyske skue havde tildelt 94 point.

Efterhånden voksede besætningen. Valget viste sig at være rigtigt. Jeg optog kontakt med andre landbrug med Simmentalere. Vi var 15–20 stykker, da vi stiftede Simmentalerforeningen i Danmark.

Blandt dem min ven Børge Olsen fra Irma, som havde eget landbrug med fedekvæg.

Det var en meget spændende periode, ikke mindst fordi vi kunne begynde eksporten af Embryoner. Gennem årene solgte vi flere tusinde dybfrosne sædportioner fra „Notar“ til kunstig inseminering. To unge dyrlæger ved landbohøjskolen Henrik Lehn Jensen og Greve (kaldet Lehnsgreverne) var i gang med specialstudier på det tidspunkt, hvor dyrlæge Strandgaard Jensen fra Femø var ude for at hjælpe den afrikanske stat Namibia med kvægavlen. Vi havde eksporteret en betydelig mængde sæd til forsøgene i Afrika. De lykkedes. Ministerpræsidentens broder, Massiere, som havde en kvægfarm på flere tusinde



*Sådan kom Kjerstrup til at se ud efter den store ombygning 1974.*



*Simmentaler-perioden prægede driften af Kjærstrup en årrække. Her sammen med ko nr. 10, min veninde Petra.*

acre, kom op til Kjærstrup for at studere vor besætning og vore fremgangsmåder. Det blev til et nært samarbejde.

Vi har stadig værdier i Sædbanken fra „Notar“s tid. Den vejede 1300 kilo, da den måtte slagtes.

I 1980 opgav jeg kvægavlen og sluttede samtidig min formandsperiode i Simmentalerforeningen. Vi slap økonomisk nogenlunde helskindede fra kvægavlperioden.

Årsagen til, at mine kære Simmentalere måtte lade livet var, at jeg havde lånt en tyr ud til en fedekvægsbesætning i Jylland. Derfra fik jeg den tilbage og uden at tænke på eventuel smittefare fra den blandede besætning af indkøbte fededyr, måtte jeg desværre erfare, at tyren bragte en smitsom kønssygdom I. P. V. til mine gode dyr. Således endte mulighederne for salg af avlsdyr og dermed lønsomheden.

Agerjorden til Kjærstrup er af god bonitet, og efter at vi har fået markerne drænet, er foldudbyttet hævet, således at vi nu avler mellem 40 og 50 fold hver på  $\frac{3}{4}$  af arealet. Den sidste  $\frac{1}{4}$  er med sukkerrroer.

Vejnettet i skove og på marker er på godt 10 km. Disse veje er nu bragt i så god stand, at man uden hensyn til årstiden kan færdes i f. eks. personbil overalt.

Avlsbygningen er bragt i orden med nyt siloanlæg til 20.000 tdr. korn, og smedeværksted til vedligeholdelse af maskinparken, som erstatte 50 heste, der var nødvendige til gårdens drift for godt 20 år siden. I dag findes der ikke én eneste hest på Kjærstrup, men 6 traktorer.

Ifølge Jagtrådets vildtbiologiske undersøgelser på Kalø blev den første Fasan i Danmark skudt på Kjærstrup 1863.

Slægten Friedrichsen indrettede omkring 1860 dyrehaven på Kjærstrup.

## *Stig Guldberg og hans visioner*

Gennem årene har jeg indladt mig på mangt og meget. Ofte er det begyndt som et spontant udbrud i enten beundring eller begejstring for nogen eller noget. I tilfældet Stig Guldberg, der havde mistet begge hænder i sin gerning som soldat – det var en håndgranat, der sprang i hænderne på ham, var det både beundring og begejstring for mandens enestående og helt ukuelige livsmod og hans visioner om at hjælpe andre handicappede.

Jeg hørte ham første gang i „Round Table“ i Nykøbing Falster, hvor jeg var medlem. Hans foredrag gjorde så stærkt indtryk på mig, at jeg tilbød ham støtte.

Det blev indledningen til et samarbejde, der er fortsat efter hans død, hvor svigersønnen Ejvind Bjørnkjær, gift med datteren Pia, har overtaget Guldberg-planens videreførelse.

En tid rejste jeg meget med Stig Guldberg, arrangerede handicapstævner og vandskistævner til fordel for Guldberg Fonden. Vi var i



mange byer. Min ven, kammerherre baron Poul Christian Bertouch-Lehn fra Lungholm kom med ind i hovedkomiteen til støtte for Guldberglejr i 1954 og blev medlem af bestyrelsen for Kramnitzefonden 1976.

Vi havde købt Kramnitzegaard ved Rødby og fik her oprettet lejre. I begyndelsen var det småt, men vi fik hjælp fra mange sider.

Konsul Kästel fra Hans Henriksen & Co. i Nykøbing hjalp os med byggematerialer. Deutsche Guldberg-hilfe kom os til hjælp med arbejdskraft. Det kom op at stå. Stig Guldbergs drøm blev virkeliggjort. Der blev skaffet pladser til handicappede unge rundt om fra Danmark, og også fra Grønland og i perioder tyske børn.

Jeg var i nogle år kasserer. Højesteretssagfører Uffe Lindhard trådte ind i bestyrelsen og tager nu sin store del af arbejdet med Kramnitzefonden. Ejvind Bjørnkjær fik den daglige ledelse.

I dag håber vi på, at en eller anden institution vil overtage funktionerne – der er dog en millionværdi bag det hele.

## *Aftrapning*

Der er en sammenhæng i mønstret med min deltagelse i bestyrelsen for Provinsbørns ferieophold i København fra 1966. Det førte videre ind i arbejdet med handicappede børn og fra 1973 til bestyrelsen for Landsforeningen mod børnelammelse. Der er jeg med endnu. Ellers er jeg begyndt at trappe af. Jeg er trådt ud af museumsforpligtelserne som bestyrelsesmedlem i Lolland-Falster Stiftsmuseum, hvor jeg har virket siden 1975. Her blev jeg afløst af den meget mere kompetente, greve Einar Reventlow, og så har vi for øvrigt den meget dygtige Karen Marie Boyhus som leder af vort smukke museum.

Jeg er også trådt ud af repræsentantskabet for Handelsbanken i Nykøbing Falster og af Grosserer Societetets repræsentantskab. Og altså fra Dansk Canadisk Selskab for fire år siden og af Danmarks Privatmejerier efter 40 år.

Men jeg fortsætter som formand for Olga og Esper Boels Fond, som bestyrelsesmedlem for Producentforeningen af Blue Cheese, som arbejdende formand for Boel Mejerierne og Boel Foods Ltd.

## *Rotary International*

Kort efter at jeg som 40-årig ikke længere kunne fortsætte i Round Table, kom jeg ind i Nykøbing Falster Rotary Klub og har været der siden. I 1981 blev jeg udnævnt til Paul Harris Fellow – en anerkendelse, som jeg sætter stor pris på.

Arbejdet indenfor Rotary er blevet en væsentlig del af mit livsmønster. Navnlig optager arbejdet med Rotary International mig meget. Det gælder ungdomsudvekslingen. Det gælder humanitære opgaver. Tilsammen giver det en personlig tilfredsstillelse også her at være med i noget som gror, også på indre kræfters styrke.

På mine mange rejser har jeg fået bekræftelse på dette fællesskabs betydning ved besøg i andre Rotary-klubber. For resten også i klubber herhjemme.

Det er min inderste overbevisning, at der gennem Rotary i al stilhed udføres et betydningsfuldt arbejde, også til gavn for de internationale sammenhænge.

Nykøbing F. Rotary Klub er blandt de ældste i Danmark. Den blev stiftet i december 1928. Året efter at jeg blev optaget var min nære ven, hofjærgermester Vincens Grandjean, klubbens præsident.

Selv om det er en relativt stor klub med mere end 80 medlemmer, har vi et tæt samhørighedsforhold. Jeg prøver at komme til så mange af møderne som muligt, men det kan knibe, når man ofte er på rejse – også til steder, hvor der ikke findes Rotary Klubber. Det hænder jo naturligtvis også, at jeg kommer til de lande, hvor vi har venskabs klubber, men ikke netop er der på den dag, hvor disse klubber har deres ordinære møder. Vi har venskabsklubber i Tyskland, Norge og Finland.

Når man først er blevet, hvad der i Rotary kaldes senior aktiv, må man have lov til at gå ud fra, at det meste af „værnepligten“ er aftjent, men det ændrer ikke på min positive holdning til det gavnlige arbejde, der også gennem min egen klub udføres i dette internationale virke.

## *Arbejdende formand*

Der er nu gået 10 år siden Axel døde. De ændringer, som fulgte, har ikke gjort min arbejdsdag meget mindre. Snarere tværtimod. Som arbejdende formand for Boel Foods bestyrelse er jeg tirsdag, onsdag og torsdag på kontoret i København. Ofte på rejser, for eksempel ved

fremstød på det japanske marked, på det australske og nu engageret i en indsats for at få etableret canadisk osteproduktion i New Brunswick på licens. Jeg er også jævnligt i Amerika i forbindelse med vore interesser dér og hos min bror Poul i Detroit, der med sin virksomhed er blandt vore aftagere.

Men lad mig lige slå fast, at udgangspunktet for vor aftale med den britiske UNIGATE-koncern var en klar konstatering af, at der var for megen opløsning i den private sektor herhjemme, og hvis vi skulle kunne møde de fremtidige udfordringer, var der ikke andet at gøre end at komme ind i en fusion, hjemlig eller i Europamarkedets bredere tænkning. Unigate-løsningen var til sidst den foretrukne. Efter aftalen skulle Axel altså overtage arbejdsopgaver i eksportdirektionen, og jeg for en foreløbig tre års periode fungere som administrerende direktør for den danske region.

Jeg ville have solgt 49 procent af aktierne i Boel Foods til Unigate, men det kunne ikke accepteres. Man ville overtage det hele.

Jeg solgte så vor koncern samlet, men til gengæld fik jeg altså aktier i Unigate. Betingelsen for salget var, at jeg for et minimum af tre år ville virke som general manager i Danmark.

Min tanke var, at når nu Axel overtog den europæiske eksport indenfor Unigate, så kunne han, når de tre år var gået, enten vende hjem eller lede Boel Mejerierne i Danmark fra det engelske hovedkontor. Men sådan skulle det altså ikke gå.

Da Axel døde, drejede det hele en omgang. Ganske naturligt fik jeg et helt andet syn på det alt sammen. Men jeg fortsatte som general manager, ikke i tre år, men i seks år og fik antaget nogle nye folk undervejs.

Den periode, vi taler om, er fra salgsdatoen i 1972 til frem til udgangen af 1979. Gunnar Knudsen, som nu har været med mig i mange år, fortsætter som økonomidirektør. Vi fik så Eric Stieler ind som marketingdirektør. Han blev min efterfølger som administrerende direktør. Og jeg fortsætter som arbejdende bestyrelsesformand. Eric Stieler havde været 11 år i Esso og tre år i De Danske Sukkerfabrikker, som direktionssekretær, da han kom til os. Han fortalte mig, formentlig ligesom at give sin udvikling perspektiv, at han havde været „trappeartist“, været rundt omkring i København og solgt fyringspetroleum i dunke. Han ville bare understrege, at han var begyndt lige fra bunden. Det har jeg også, sagde jeg til ham. Når jeg fik fri fra skolen stod jeg nede ved færgelejet i Nyborg og solgte abonnementer til Falcks Red-

ningskorps. Jeg rendte rundt mellem bilerne og tjente lidt ekstra ved det.

## *Et paradoks*

Arbejdende formand kan forekomme at være noget af et paradoks. Der er ikke kun tale om de tre ugentlige arbejdsdage på kontoret. Ind i mellem går turen nogle dage til vore mejerier i Jylland, og jeg skal til Amerika og Canada i maj. Det er anden gang i dette år. Jeg skal over for at følge arbejdets udvikling på ostefabrikken i New Brunswick i Canada og til Cheese Seminar i Dallas midt i maj.

Vor virksomhed er glædeligvis i fortsat vækst. Omsætningen sidste år var 800 millioner kroner. Jeg håber, at jeg får lov til at opleve, at vi passerer milliarder. Vi er pænt placeret mellem Danmarks 200 største virksomheder i den årsstatistik, som „Børsen“ udarbejder.

## *Fokus på mejeribruget*

Men lad mig lige prøve at tegne et øjebliksbillede af mejeribruget og vort firmas position.

Sidste år fejredes 100 året for andelsmejeriernes begyndelse. Men mange år forinden var der oprettet gårdmejerier og senere såkaldte fællesmejerier på privat basis. I begyndelsen var det først og fremmest smørproduktion. Skummetmælken blev anvendt til foder.

Det var først ved århundredskiftet, at osteproduktionen begyndte at tage form. De første år nærmest den såkaldte faste ost.

Vore nabolande var længere fremme. Rusland lavede en steppeost, der senere blev kopieret i Danmark. Navnet blev i øvrigt anvendt i mange år, indtil de nye danske navne vandt indpas. Det var fra 1. maj 1952. Steppeosten blev nu til Danbo, Gouda fra Holland til Fynbo og Tilsitter fra Tyskland til Havarti, og endelig blev den franske fåremælksost Roquefort til den danske komælk Danablu. Derimod beholdt de franske oste Brie og Camembert deres oprindelige navne.

I mange år blev den væsentlige del af dansk ost produceret af de private mejerier. Først i de sidste 40 år, er der kommet gang i osteproduktionen på andelsmejerierne, som i 1982 indvejede 85 procent af dansk mælk, mens kun 15 procent gik direkte til de private mejerier, som til

gengæld køber en del mælk en gros fra andelsmejerierne.

Der findes flere kategorier af mejerier. De første var deciderede smørmejerier, så kom ostemejerierne og senere mælkekondenseringsmejerierne. De senere år har vi været vidne til en industrialisering, som har betydet udvikling af adskillige surmælksprodukter. Mange mejerier har specialiseret sig udelukkende i konsummælk. Også her har der været tale om en pionérintsats fra de private mejerier.

Efterhånden som industrialiseringen har taget fart i mejeribrug, er mange af de private mejerivirksomheder blevet opkøbt af andelsselskaber.

## *Mejeribrugets strukturændring*

Men selv om de private mejerier kun har en direkte indvejning af 15 procent af mælken i Danmark, produceres stadig 25–30 procent af den samlede ostemængde på private virksomheder. Det er grunden til, at de danske osteprodukter, i lighed med de franske, er mere alsidige end i lande, hvor osteproduktionen 100 procent beherskes af andelsvirksomheder, som for eksempel i Sverige, Norge og Holland. Virksomhederne i disse lande er blevet så store, at det synes at gå ud over fleksibiliteten i produktionen.

Herhjemme er der naturligvis sket en væsentlig ændring i strukturen af mejerivirksomheder, en udvikling, der også i nogen grad kan registreres i vore nabolande.

I 1960 havde vi 204 privatmejerier, 1135 andelsmejerier – en smør-eksport på 117 millioner kilo og en osteeksport på 74 millioner kilo. Tallene for 1982 er 51 privatmejerier og 120 andelsmejerier.

Smør-eksporten var i 1982 på 75 millioner kilo og osteeksporten 186 millioner kilo.

På grund af denne store strukturændring i dansk mejeribrug, og fordi jeg for ca. 10 år siden måtte se en af de største danske mejeriselskaber og eksportør Rasmus Hansen og Høng blive overtaget af Mejeriselskabet Danmark, erkendte jeg, at det var nødvendigt at undersøge muligheden for fusionering, hvis den private indsats skulle opretholde sin betydning i dansk mejeribrug og samtidig kunne udvikle sig i trit med andelssektoren.

England er som bekendt en meget vigtig samhandelspartner for danske landbrugsprodukter, vigtigst for bacon og smør, men også for Da-



nablu. Det er vort største marked. England aftager en tredjedel af vor eksport, omkring 3000 tons.

Englands største mejerivirksomhed, som er opstået ved en fusionering af mange private mejeriselskaber hedder Unigate, navnet er opstået ved en sammenlægning af United Dairies og Cow & Gate. Unigate har mejerivirksomheder i USA, Australien og England. Koncernen var en god kunde hos Boel Foods. Vi solgte en væsentlig del af vor Danablu til Unigate. Det var derfor ikke unaturligt, at drøfte en fusion med denne store sammenslutning, som for eksempel sælger halvdelen af konsummælken i London, hvor firmaet har direkte levering af mejeriprodukter til alle betydningsfulde fødevarekæder.

Unigates mejeriforbindelse i USA er Frigo Cheese i Wisconsin og Gardenia Cheese i Los Angeles, ligesom man i USA ejer restaurantkæden „Casa Bonita“ i Texas og nabostater – i alt ca. 70 restauranter.

Unigate, som er et offentligt børsnoteret selskab, hvori jeg altså har aktier, har givet os styrke til nye aktiviteter og større omsætning. Boel Koncernen har i dag 4 store mejerivirksomheder i Danmark, hvor vi producerer Danablu, Fløde Havarti, Flødeost og Brie, Feta og Mælkepulver og Kaseinat. Først for nylig er vi gået ind i konsummælksproduktionen i form af forskellige sød- og surmælksprodukter, specielt med henblik på salg i København og på Sjælland, Lolland og Falster. Blandt vore kunder er 60 supermarkeder.

På Lundby Mejeri er investeret 10 millioner kroner i dette produktionsanlæg, der omfatter en snes forskellige konsumvarer fra mælk, yoghurt, ymer, kefir og flere andre varer til det moderne morgenbord.

Med alt dette som baggrund er vor virksomhed i dag Danmarks største private mejeriselskab. Tre fjerdedele af produktionen går til eksport.

Et nyt marked er skabt gennem eksporten af Feta ost. De danske Sukkerfabrikker har gennem en årrække eksperimenteret med omvendt osmose, en ultrafiltreringsproces, som bruges i mange produktioner, blandt andet til mælk.

Denne proces har med succes kunnet anvendes til fremstilling af Feta-osten. Processen betyder, at man kan filtrere alle proteiner i mælken fra til osteproduktion, blandt andet de 10 procent, der almindeligvis går tabt i vallen ved de hidtil kendte osteproduktionsmetoder. Det giver naturligvis en bedre økonomi og større konkurrencedygtighed.

Vi er nu blevet storleverandører af Feta-ost til Mellemøsten. Feta-osten er i dag blevet Danmarks væsentligste eksportost.

Ultrafiltreringsteknikken bliver nu også anvendt i forbindelse med nye ostningsmetoder, og vil uden tvivl være af stor betydning for den fremtidige osteeksport.

Den samlede osteproduktion i Danmark henholdsvis 219.864 tons og 242.045 tons – altså en produktionsstigning på omkring 10% fra 1980 til 1981.

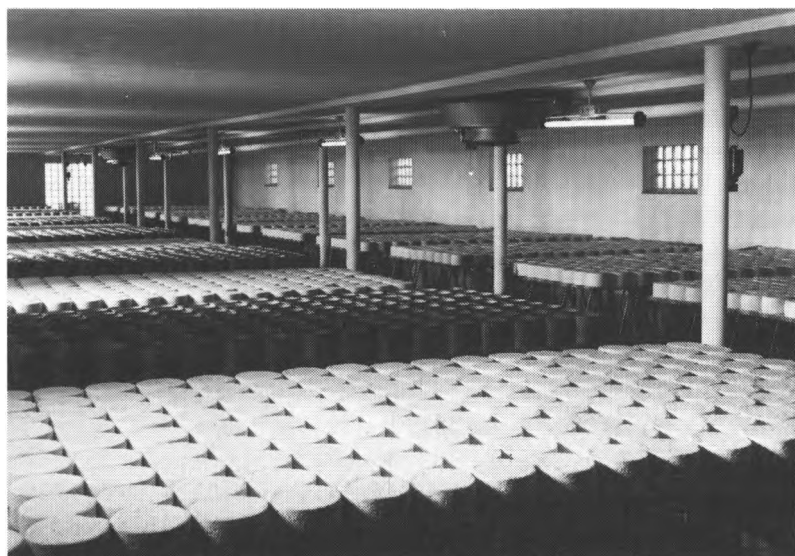
## *Fetaostens succes*

Det er ret så interessant at se udviklingen på eksportmarkederne. Iran er nu vor største aftager med 51.152 tons, hovedsagelig Feta. Nummer to er Vesttyskland med 33.070 tons, England ligger på tredjepladsen med 21.210 tons og USA på fjerdepladsen med 16.023 tons. På dette marked er importen af dansk ost steget stærkt i de sidste tre år, sammenlagt med 25 procent. Japan kommer ind som det femte store marked med 8.950 tons og her er en meget spændende udvikling i gang. Jeg har fulgt den på nærmeste hold ved rundrejser i landet, da Hendes Majestæt Dronningen og Prinsen var på officielt besøg i Japan, et besøg, der blev fulgt op af et dansk eksportfremstød, som har givet lovende resultater.

Ultra-filtreringsprocessen har De Danske Sukkerfabrikker udviklet på deres laboratorier i Nakskov. Det er mere end 10 år siden, direktør Niels Arnth-Jensen, Sukkerfabrikkernes administrerende direktør, henvendte sig til mig sammen med sin efterfølger, direktør civilingeniør, dr. techn. Henning Brünniche-Olsen og spurgte om det ikke var noget for os at prøve denne nye teknik. Vi prøvede med Danablu. Det lykkedes sådan set også, men de blev lidt tørre, så i første omgang kom der ikke rigtig noget ud af det. Men så kom vi ind på Feta, der jo kendes overalt i Mellemøsten, fremstillet af fåremælk. Danske turister har prøvet den mange gange, fordi man for eksempel i Grækenland og andre steder smuldrer den tørre Feta-ost i salater.

Men Feta er et friskt ostekonzentrat. Man tilsætter løbe og syrer ligesom til anden ost. Den er snehvid. Den smager noget i retning af Kvark. Det er en meget vigtig proteinrig føde, ikke mindst i de arabiske og islamiske lande.

Det er blevet en stor salgsvare. Det skyldes hovedsagelig, at det er den billigste proteinføde, man i dag kan få.



*Nutidsproduktionen i Høgelund.*

## *Boelfonden*

På grund af ultrafiltreringsteknikken bruger man et par kilo mælk mindre pr. kg ost. Det ville have været en økonomisk fordel, hvis Boel Mejerierne også havde været en del af fonden, da vi solgte vor virksomhed til Unigate. Fondens formålsparagraf omfatter støtte til almenvellet, støtte til gamle medarbejdere og virksomhedsdrift, altså Boel Foods. Boels Gaard, Nyhavn 20, blev lagt ind under vor fond. Den gamle bygning og de tilhørende erhvervslokaler i bagbygningen er underlagt Fondsbestemmelserne, og dermed er denne plet bevaret for Boel Familien.

Fondens tilblivelse skete naturligvis i forståelse med Axel. Det var ganske enkelt i alles interesse, at fondsdannelsen gennemførtes.

Værdierne i Fonden i dag er 15–20 millioner kroner.

Efter forhandlingernes afslutning med Unigate og den foreløbige tilrettelægning af fremtiden, foretog vi de første uddelinger fra Fonden til videnskabelige formål, til kulturelle opgaver og til individuel påskønnelse af forskellig art.

Da Axel døde af cancer, begyndte vor regelmæssige støtte til cancer-

forskningen gennem den internationale organisation EORTC, hvor jeg er Danmarks repræsentant. Formanden for komiteen er den britiske bankmand Mr. Grierson. Man har et center i Bruxelles, hvorfra man trækker oplysninger om de nyeste forskningsresultater i internationalt perspektiv.

Gennem årene har vi brugt omfattende midler til de opgaver, som vore rådgivere har ment, vi burde støtte. Vort lægeråd indenfor Fonden er professor dr. med. Erik Husfeldt og overlæge dr. med. Richard Friedberg.

Måske har jeg efterladt en anakronisme, hvis jeg har givet en fornemmelse af, at jeg er modstander af Andelsbevægelsen. Det er jeg ikke, men jeg finder, at det er vigtigt, at der er en vekselvirkning mellem det private og det kooperative.

Et konkurrenceelement er efter min opfattelse sundt, måske endda påkrævet. Vi har da et meget omfattende samarbejde med mange virksomheder og sammenslutninger indenfor andelsbevægelsen, og netop fordi man i disse år har problemer med det fremadrettede i dispositionerne, fandt vi det rimeligt, at vi gav dem en håndgribelig hilsen ved 100 års jubilæet, i form af en passende donation fra Boelfonden.

Gennem årene har jeg selv erhvervet fire andelsmejerier. Det betragter jeg som aldeles naturligt, at den private sektor, som synes at være levedygtig, overtager andelsforetagender – i dette tilfælde mejerier, der er kommet i en vanskelig situation under udviklingens ubønhørlige lov. Det er præcis lige så vigtigt, at man fusionerer og rationaliserer indenfor den private sektor som indenfor andelsbevægelsen.

Uden placering i denne udvikling, altså ved sammenlægninger og rationaliseringer, mister vi eksistensgrundlaget.

Det er jo uomtvisteligt, at vi lever i en tid, hvor de store bliver større og de små bliver færre. Det kan vi jo ikke komme uden om. Men jeg mener stadig væk, at der er brug for det lille private incitament, også indenfor mejeribruget. Også her er det fortsat muligt for den enkelte, som har en bæredygtig idé, at skaffe sig albuerum.

Vi har som tidlige nævnt indenfor mejeribruget oplevet, at Høng-koncernen blev opslugt af Mejeriselskabet Danmark, og for nylig at ØRUM-Gruppen også blev det.

Det er simpelt hen fordi disse koncerner ikke havde konsolideret sig i tide. På den anden side har vi også på det seneste indenfor landbruget set, at grupperingerne bliver for store og fremkalder splittelser. Det er nok delvis fremkaldt af svigtende forbindelsesled i koncernens egen

kommunikationsrytme. Man maner til agtpågivenhed, til påpasselighed overfor vækstproblemer, altså afpasse vækstrytmen i forhold til de meget vigtige forbindelseslinier i den organisme, der bliver skabt. Når jeg taler om forbindelseslinierne, tænker jeg naturligvis særligt på mejeribruget, fra yderste led til det sidste, fra mælkeproducenten op igennem maskineriet og ud til forbrugeren. Hvis de forbindelsesled holdes intakte og styres rationelt, så de ikke forskydes i forhold til hinanden, er jeg temmelig sikker på, at man kan afbøde mange problemer. Der er som bekendt ingen kæde, der er stærkere end det svageste led. Undervejs kan man ikke undgå at komme i meningsmodsatning med sig selv, men man kan ikke stritte imod udviklingen længere end et bestemt stykke. Derfor er kompromiset og tilpasningen til den aktuelle situation så piskende nødvendig. Det er naturligvis en erkendelse, der kan få en til at sluge et par kameler undervejs.

Det er blandt andet min indstilling, at man ikke skal lægge alle sine æg i én kurv. Det er vel nok en del af vor styrke, at vi har en alsidig produktion, hvor vi kan gribe ind i tide, hvis vor interne tilpasningsproces ikke er stærk nok.

## *Tanken og protesten*

Engang imellem har jeg måttet have luft, for eksempel når problemerne ikke var selvskabte, men skyldtes påvirkninger udefra.

Lørdag den 23. oktober 1976 skrev jeg et indlæg i Berlingske Tidende under erhvervsdebatten: Protest mod energiafgift.

„Som leder af landets største osteproducerende firma indenfor den private sektor, føler jeg trang til at give følgende oplysninger i forbindelse med ønsket om en afgift på energi til industrien.

Da vort firma har en omsætning på cirka 200 millioner kroner, hvoraf halvdelen ligger på vor eksport, mener jeg, det må være af interesse for politikerne at få indsigt i, hvor skadelig en energiafgift vil virke på blandt andet mejeribrugets forædlingsvirksomheder.

Vort firma driver fire ostefabrikker og en mælkepulverfabrik, heraf to fabrikker på Falster og tre i Jylland. Vi er en af landets største producenter af Danablu, der ligesom andre af vore oste eksporteres over hele kloden og dermed skaffer hårdt tiltrængt valuta hjem. De lande, vi særlig skal konkurrere med, er Tyskland, Frankrig og Holland, lande som blev medlemmer af Fællesmarkedet længe før os, og som fra egne



regeringer og fra Fællesmarkedets FEOGA-fond har fået tilskud til opbygning af nye fabrikker samt til moderniseringer, således at man nu er mere konkurrencedygtig end vi, både i den private sektor og i andelsbevægelsen.

Vore energiomkostninger, lønningsomkostninger og vore vedligeholdelsesomkostninger er allerede højere end i de lande, vi skal konkurrere med på verdensmarkedet – og skal vi sammen med de nævnte hårde kendsgerninger også have en energiafgift, kan det næppe undgå at få alvorlige følger for vor eksport.

Må jeg konkludere, at i stedet for en energiafgift, bør mejeriindustrien, i lighed med vore nævnte nabolande, have bedre lånemuligheder og tilskud til rationaliseringer og energibesparende foranstaltninger, således at vi kan skaffe endnu mere valuta – det vil være en god forretning for Danmark.“

Den efterfølgende udvikling i de nu forløbne seks år taler sit eget sprog.

## *Fremtidsplanlægning*

Væksten i Boel Koncernen fortsatte, lykkeligvis. Vor religion er at sikre vort fundament. Vi har et meget smidigt forhold til hovedvirksomheden i England. Det fremgår af den kendsgerning, at vi uden ydre indblanding kan lægge langsigtede planer. Vi laver budgetter for tre år. I disse oplæg regner vi fortsat med en alsidighed, der giver bevægelsesmuligheder overfor ugunstige påvirkninger. Det er uundgåeligt, at konkurrencen vil blive skærpet i de kommende år. Ikke blot på hjemmemarkedet, men også på eksportmarkederne fra lande som Vesttyskland, Frankrig og Holland. Derfor skal vi bruge flere kræfter på udvikling af nye, – og tilpasning af bestående gamle produkter.

Intet er statisk, heller ikke i vor branche. Det har kostet os mange kræfter at flytte osteproduktionen til Jylland. Det skal nu indhentes. Et udbygget samarbejde med Fællesorganisationen og eksportudvalgene, der for øvrigt fungerer bedre end tidligere, vil også være af enorm betydning for afsætningen og økonomien i mælkeproduktionen. På mange måder har samarbejdet været forbilledligt.

Det må konstateres, at der kun er en herhjemme, der har en alsidighed, der svarer til vor, og det er Mejeriselskabet Danmark ... vi må

konstatere, at Mejeriselskabet Danmark er kommet for at blive ... det håber jeg også, at vi er.

Vi kører med en stadig stigende kurve i vor omsætning. Så hvis medarbejderne er dygtige nok til at møde nye udfordringer, skal vi nok klare os.

Vi ligger ganske vist i den bedste tredjedel blandt Danmarks 200 største virksomheder, men ikke med noget stort udbytte. Det gør man jo ikke i fødevarerbranchen. Vi er glade for, hvis vi kan have 2 procent af omsætningen efter renter og afskrivninger. Det er meget lidt, men det er vilkårene.

Til gengæld er der ikke så store slag og bevægelser i fødevarerbranchen, som i andre industrier, hvor bølgebevægelserne somme tider kan give søsyge. Vi er kommet godt med på markederne i det mellemste Østen, som i dag tager over 50 procent af den danske osteeksport.

Iran, Saudi Arabien, Kuwait og andre lande i disse områder, får 100.000 tons af de 200.000, der eksporteres. Vor andel i denne eksport, når vi tager alle lande i dette område, er ca. 30 procent. Det er en stor andel i forhold til vor indvejede mælkemængde.

Vort livsværk, Lundby Mejeri, vort ståsted for hele den udvikling, vi har gennemlevet, er nu ofret for strukturomlægningen, der som sagt har ført osteproduktionen til vore mejerier i Jylland. Da vi kom til Lundby i 1941, fandtes der omkring 50 osteproducerende mejerier på Lolland/Falster. Dette tal er nu reduceret til meget få. I en række år, var vi det største ostemejeri på den østlige side af Storebælt. Udviklingen førte med sig, at vi efterhånden måtte betale en råvarepris på basis af konsummælkenoteringen, som gjorde, at vi gav en højere pris for mælken til ostekarrene, end osten kunne betinge. Det kan man ikke gøre i det lange løb. Derfor blev vi tvunget til at købe virksomheder i Jylland: Høgelund, Ølstedbro og Vodder. Det sidste er nu udbygget til fremstilling af Feta-ost og Camembert og Brie.

Vi lukkede Vålse og Karleby, men Lundby, hvor vi var startet, og hvor der er investeret millionbeløb i maskiner, rensningsanlæg og meget andet, lukker man jo ikke sådan uden videre.

Noget andet er så, at man har en veneration for den virksomhed, hvor man startede sit livsvirke.

Selvfølgelig drøftede jeg fremtidsplanerne med Unigates ledelse, – det var jo trods alt en investering på 10 millioner kroner, der betingede Lundby Mejeris fortsættelse. Jeg prøvede først at spørge Øernes Konsummælks Selskab, om de var interesseret i at overtage Lundby Mejeri

til de bogførte værdier, men det var de ikke. Jeg talte også med Kløvemælk, men de var heller ikke interesserede. Da vi så fik en mulighed for i en indkøbsorganisation at lave konsummælk til dem, valgte vi det. Vi fik en foreløbig kontrakt på 2½ år. Nu er det altså i fuld gang, og vi håber på at kunne skaffe en rimelig forrentning af den investerede kapital.

Nu er „Rosenborg“-navnet knyttet til konsummælkeprodukter i en snes variationer, som vi selv fremstiller, men vi forhandler over 100 forskellige produkter, som går til 50 supermarkeder. Mælkeleverandørerne er hovedsagelig vore gamle forbindelser, men det er ikke nok. Den resterende del af mælken henter vi i Jylland.

## *Indvielsen af Boels Gaard*

Den 15. februar 1961 indviede vi Boels Gaard i Nyhavn 20.

Bygningen er fra 1756 og opført af købmanden og skibsrederen Andreas Bodenhoff.

I 1833 boede den unge digter, H. C. Andersen, til leje i to værelser ud mod gaden. Mens han boede her, skrev han blandt andet „Lille Idas Blomster“.

Digteren ville næppe kunne have genkendt den gamle bygning. Den stod ny fornyet, og dog sig selv, men med tidssvarende installationer.

Neden for ved kajen lå Rederiet Rosenborgs nyeste ståltrawler „Olga Boel“.

Det var Amerikas ambassadør i Danmark, Val Peterson, som sendte den til havs med alle vore gode ønsker. Det skete som et indslag i vor indvielsesfest – som for os var et nyt og uforglemmeligt eventyr på vor egen livsrejse.

Ingen af os, som endnu kan mindes denne dag, vil glemme det øjeblik, da min mor, høj og statelig stillede sig op i stueadskillelsen i vor lejlighed øverst oppe og bragte huset sin personlige hyldest.

## *Danmark og vor ydre verden*

I de senere år har jeg på rejserne i Amerika holdt forelæsninger og foredrag.

I foråret 1981 var jeg indbudt af præsidenten for Wayne State Col-

lege i Nebraska, Dr. Seymour og vicepræsidenten, Dr. Elliott til at tale for de studerende om Danmark og vore internationale relationer. Baggrunden var det nære venskab til ambassadør Val Peterson og hans informationschef under ambassadørperioden i Danmark, Norman Nordstrand, der begge havde nær tilknytning til Wayne State College. Norman Nordstrand døde i januar 1980. Han havde gennem årene etableret et udvekslingsprogram mellem lærestalten i Wayne og den internationale højskole i Herning, i samarbejde med den daværende forstander Robert Petersen.

Jeg var blevet indvalgt i bestyrelsen for Wayne State Foundation.

Det var Norman Nordstrands sidste ønske, at jeg skulle fremkomme med nogle personlige betragtninger om forholdet til NATO og om de økonomiske forbindelser mellem USA og Danmark.

Man siger jo, at „det er en ringe fugl, der besudler egen rede“. Så det var næppe forventet, at jeg skulle tale negativt om vort land – og vort forhold til den ydre verden, men en vis frihed må der være for personlige synspunkter, selv om de måske ikke altid helt stemmer overens med, hvad en del mener, tænker og føler.

Jeg fortalte, at jeg havde foretaget min første rejse til Amerika for mere end 30 år siden. Verden var unægtelig blevet mindre på de godt og vel tre årtier, faktisk har vi i løbet af dem oplevet mere, end de der oplevede hundredåret forud.

Da jeg var ung, sagde man om noget helt håbløst: Det er lige så umuligt som at komme til månen. Se, hvad der er sket siden. Nu kan vi tilmed via rummet tale sammen, se og opleve sammen. Men det er måske nok mere betydningsfuldt, at nationerne taler sammen.

Vi skandinaver ser i almindelighed med sympati på USA, også selv om vi også kan se jeres fejl. Det er måske de samme fejl, vi selv har – i mindre målestok.

Store hændelser, som Vietnamkrigen eller Watergate kommer vi ikke ud for, fordi vi er en mindre nation, og derfor ikke i stand til at begå de helt store misforståelser.

De positive kræfter i Danmark ser på NATO med sympati. Det samme gælder for vore nabolande, undtagen Rusland, som jo desværre også er vor nabo. Der er ingen tvivl om, at for Europa er NATO en nødvendighed.

Jeg har lige læst en bog af den britiske forfatter, Brian Crozier „Strategi of Survival“. Den handler om tredje verdenskrig, som efter forfatterens mening har været en kendsgerning, siden Rusland efter anden

verdenskrigs afslutning nedlagde veto i de Forenede Nationer. Det er en interessant, men yderst ubehagelig bog. Siden den blev skrevet, har Rusland invaderet Afghanistan.

Bogen har jeg i øvrigt overrakt til biblioteket på Wayne State College.

De økonomiske betragtninger, som jeg fremførte i 1981 i Wayne og i 1982 og 1983 i San Francisco og i det Dansk Amerikanske Handelskammer er fundamentalt beslægtede.

– Vor krise i Danmark har på overfladen nok ikke vist sig så stærk, som i mange af vore nabolande. En af grundene hertil er, at vi i flere år har importeret velfærd, en højere levestandard end vi har råd til. Hele tiden optaget store lån i udlandet, så store, at vor udlandsgæld er kommet op på godt 30.000 kroner pr. dansker. Og vort underskud på godt 20 milliarder kroner for det forløbne år, svarer til godt 5 procent af nationalindkomsten.

Uden renteutgifter på vor store udlandsgæld og uden udgifter til U-landshjælp havde Danmark faktisk fået et lille overskud på betalingsbalancen i 1982, hvor renteutgifterne beløb sig til 18 mia. kr. Hele valutaunderskuddet i fjor blev dækket med offentlig låntagning i udlandet.

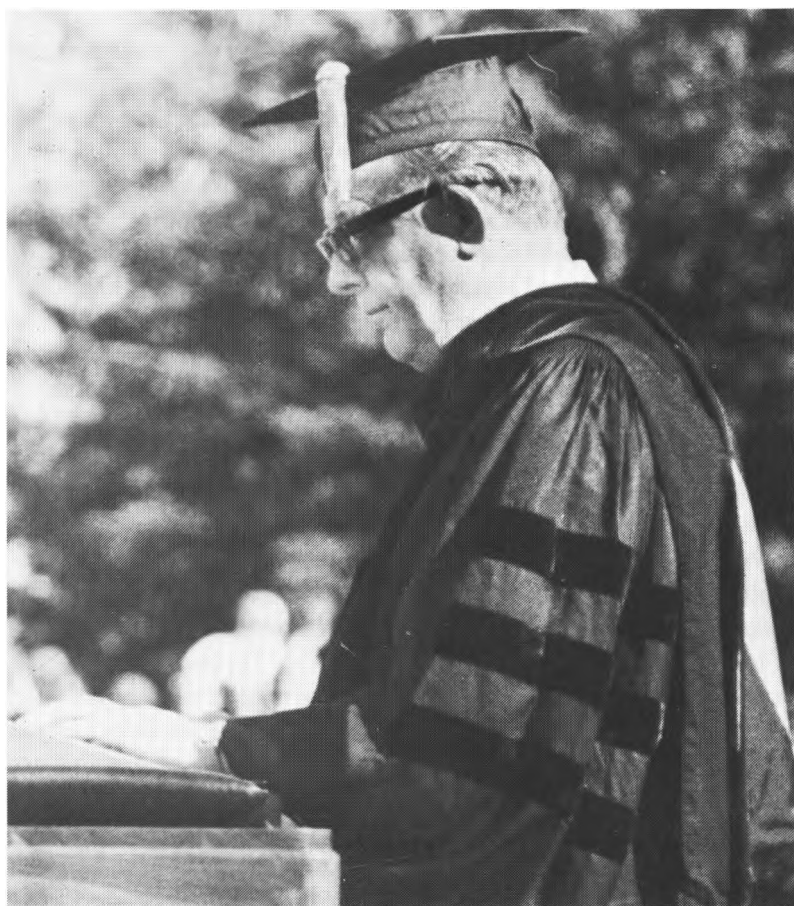
Som man ved, måtte vores social-demokratiske regering opgive at få styr på tingene, således at man overlod det til en liberal samlingsregering at prøve at få tingene rettet op. Foreløbig er det lykkedes at standse den kraftige lønudvikling, således at de danske organisationer blev enige om en lønforhøjelse på max. 4% i år, hvilket skulle forbedre vor konkurrenceevne. Vi må nu håbe, at vor nuværende regering kan sidde nogen tid endnu, selv om man frygter, at man ved udgangen af året, når de økonomiske indikatorer vil vise sig, og hvor befolkningen skal bedømme, om politikken er lykkedes for den borgerlige regering, vil ønske at udskifte regeringen. Man er jo ofte tilbøjelig til at glemme, at den medicin, vor nuværende regering ordinerer, ikke kan virke lige med det samme.

Det er afgørende, at troværdigheden mellem regeringen og erhvervslivet, befolkningen og politikerne, bevares.

Det er en vanskelig opgave at få folk til at acceptere en indskrænkning i levestandarden, for at tingene kan dreje i den rigtige retning.

Krisen er blevet dyrere, end man regnede med. De fleste lande havde et minus på den økonomiske vækst, kun få havde plus, – Japan f.eks. med 2,5%. OECD-landene ligger omkring 0. Det synes, som om kun





*På talerstolen i Wayne College i Nebraska.*

Japan og USA kan håbe på en beskedent vækst i aktiviteten.

De eneste lyse punkter i billedet er den faldende inflationsrate og de stigende renter samt den kendsgerning, at man nu i Skandinavien og vore nabolande er begyndt at skære ned på de offentlige udgifter.

Det ser ud, som om visse store lande, som f.eks. Tyskland og USA er ved at få sat bevægelse i byggeriet, og sådanne aktiviteter kan naturligvis smitte positivt af på andre lande.

I begge de to nævnte lande har opsparing og nedbringelse af privat gæld i de sidste par år været ret stor.

Bil-industrien vil måske fremover mærke de vigende renteudgifter positivt, hvilket så vil slå igennem andre steder. Anden vækstindustri er informations-sektoren. Frankrig vil investere 140 mia. i denne sektor, og man regner derefter med at komme op som nr. 3 efter USA og Japan.

I Danmark vil man næppe se nogen impuls udgå fra bolig-byggeriet. Biler laver vi som bekendt ikke, og kun beskedent tilbehør. I informationsindustrien f.eks. elektro-teknisk industri, har vi ikke store sektorer, selv om disse er ved at gøre sig gældende, og firmaet CHR. ROVSING og et amerikansk selskab for nylig i fællesskab er gået i gang med et fremstød på det amerikanske marked på EDB-området.

Jeg har forstået, at man i USA regner med en vækst i 2. halvår af 1983 på 2–3%, og det har naturligvis også betydning for Europa. Hvis det lykkes for USA at sætte hjulene i gang, så vil det nok i løbet af få måneder smitte af på Europa.

Vi har jo i Europa eksporteret arbejdsopgaver til flittige lande i Det Fjerne Østen uden betaling, og derefter har vi jo så importeret de forskellige produkter, som vi ikke selv gad lave, mod betaling. Sådanne eksportationer hjælper jo ikke på betalingsbalancen, og så er det med til at forhøje arbejdsløsheden!

En ting, som vil dominere debatten i 1983, og som vil skabe politiske spændinger, er protektionismen, de konkurrerende devalueringer og problemet med de svage lande og deres internationale gæld, som nu er på over 600 mia. \$. Det drejer sig om lande, som faktisk ikke kan betale deres gæld, således at truslen om kollaps af det internationale pengesystem vil hænge over os som et sværd, og det kan begrænse hele den industrialiserede verdens bevægelsesfrihed.

Solidariteten i de internationale samarbejdsorganisationer vil blive sat på en hård prøve. Det gælder Verdensbanken, GATT, EF og EM, etc.

Som virksomhedsleder må man sige, at usikkerhedsmomenterne er betydelige, og det påvirker størrelsen af den risiko, man er rede til at tage.

Den dominerende holdning er stadig at vente og se! Derfor vil man nok ikke få kraftige investeringer trods forbedrede rammebetingelser. Kapacitetsudnyttelserne er lave, pengekassen er ofte tom, og samarbejdet i virksomheden gennemgående ringe og spændingsfyldt.

Situationen siger os, at rationaliseringsgevinsterne bør stå øverst på vore ønskesedler.

Mangel på tilgang af faguddannet arbejdskraft på grund af de unges valg af uddannelse i de senere år, mindre tilgang af unge i slutningen af firserne og en periode frem, er desværre en kendsgerning. Kravet om lavere pensionsalder og nedsat arbejdstid med kompensationer ventes imødekommet fra politisk side og gennem tryk fra organisationer.

Alt dette er med i virksomhedernes planlægning og peger mod større indsats af mikro-processorer som middel til større produktion med færre folk, færre faguddannede og større kapitalbindinger. Vækst kan væsentligt komme fra nye produkter og ny produktionsteknik og nye service-områder, og det vil her være vanskeligt for alle virksomheder at følge med. Mange vil bukke under, som vi også har set det i det forløbne år.

Vi plejer i Danmark at sige, at det vil kræve en vækst på 5–6% for at få bugt med arbejdsløsheden, så det ligger nok langt ude i fremtiden. Det betyder, at staten ikke kan regne med en væsentlig stigning i indtægterne og kan derfor ikke få løst balanceproblemerne.

Belgien, Holland, Norge, Danmark og Tyskland kan naturligvis igen risikere at få regeringer, der ligner Palme's i Sverige og Mitterand's i Frankrig – og hvad så?

Medens jeg nu lige har nævnt Norge og Sverige, burde jeg nok sige, at jeg ofte i de senere år under mine rejser rundt omkring i verden har sagt, at jeg var skandinav, idet man ofte har svært ved at kende forskel på Danmark og Norge og Sverige på grund af vor lidenhed – en lidenhed, som vi i mange år har søgt at kompensere for i form af nordisk samarbejde, men også her har det knebet stærkt i de senere år, og specielt Sverige med gentagne devalueringer har søgt at eksportere arbejdsløsheden til Danmark, og det er i nogen grad lykkedes.

Sverige har i dag 4% arbejdsløse og Danmark 10%, og da Danmark fik mund- og klovsyge, lukkede vore skandinaviske broderlande for importen af dansk svinekød – en ganske urimelig ting, når f.eks. England, vort største marked, ikke fandt nogen anledning til det, men det var simpelt hen for at beskytte landbrugsproduktionen i egne områder.

Vi har ofte talt om et fælles hjemmemarked i Norden, men dette synes at være fjernere end nogen sinde. I stedet er der i vore nordiske nabolande opstået en forvridende protektionisme af de forskellige industrier. Det er en interessant kendsgerning, at eksporten til EF-området fra hvert af landene Norge, Sverige, Finland og Danmark, er større end eksporten til de øvrige nordiske lande. Vi må således konstatere, at

Danmarks handelsunderskud i 1982 for  $\frac{1}{3}$ 's vedkommende kan henføres til samhandel med Sverige og Finland.

Den indbyrdes nordiske varehandel er gået relativt tilbage over næsten hele linien.

## *Opgang i slow-motion*

Kort sagt – vi har vel nået bunden af nedgangskurven! Opsvinget vil blive en slow-motion forestilling. Den vil nok begynde i USA og Japan og forplante sig videre ud, såvel pengepolitisk som finanspolitisk. Her ligger Danmarks særlige problem. Statsgæld og udlandsgæld er af en så speciel beskaffenhed i forhold til den gruppe af lande, som vi gerne vil sammenlignes med, at vore muligheder for sænkning af rente og skatter som statslige investeringer er stærkt begrænset.

En opadgående bevægelse i verdensøkonomien vil nok i det væsentlige påvirke vor eksportindustri.

Det gælder jo, at jo stærkere de frie magters kræfter får lov til at herske, jo hurtigere kan man tilslutte sig vækst-tendenserne.

Hvis ikke der er penge nok at tjene, og hvis ikke man kan beholde nok af pengene til at forøge foretagsomheden med – ja, så mister virksomhederne modet.

Jo mere statslig indblanding, jo mere social- og fordelingspolitik et land har, desto ringere bliver initiativ og præstation.

Her ligger også en af grundene til, at Europa som helhed ikke kan følge USA, når tingene kommer i bevægelse, og at Danmark heller ikke kan følge Schweiz og Tyskland.

En igangsætter løber kun en risiko, hvis udsigterne til gevinst er større end garanteret løn eller anden ydelse, og den skal være så stor, at der er plads til tabsgivende dispositioner.

En igangsætter behøver ikke at være firma-indehaver. Han kan udmærket være ansat i et firma. Uden igangsætning ingen bevægelse og uden dynamik ingen acceleration – uden kreativitet ingen fornyelse og uden udfordring ingen ansvarsfølelse!

Det samfund, vi har bevæget os ind i, har bedøvet de kræfter, vi har brug for, hvis vi skal løse de store økonomiske problemer, vi står overfor.

Virksomhedsledernes beslutninger påvirker væsentlige dele af den samlede økonomiske aktivitet – ja, den rækker i og for sig længere, da

virksomhedslederen jo også påvirker og leder mennesker.

Vi ved nu, at 80'erne ikke bliver de gyldne år, som 60'erne var det. 60'erne var tiden, hvor man høstede frugterne af oprydningsårene fra 1945. Det var tiden, hvor man brugte penge, man ikke havde, til ting, man ikke havde brug for, så man kunne imponere dem, man ikke brød sig om. Det var det, man kaldte „statussymboler“.

Tiden forud var genopbrydningstid – fornyelsestid – alle fornyelser har et nederlag som forudsætning. Det gælder vist såvel i det personlige som i det folkelige liv – erkendelsen af faldet fører til søgning efter årsagerne.

Nederlagene skyldes, at man har gjort noget forkert, succes, at man har gjort noget rigtigt. Så enkelt er det – måske!

Når man rejser sig fra nederlaget og tager fat på det nye liv – den nye fase – så ligger der altid stærke positive kræfter til rådighed.

Som et stærkt billede heraf kan man tage de mennesker, der oplever at blive født på ny. Dem har vi da heldigvis også truffet. Så bliver himlen mere blå, og fuglenes sang får en bedre klang.

Et folk – eller hvilken som helst gruppe – der oplever en fornyelse, kan udrette meget på grund af den positive holdning, man bliver præget af. Man får et større og bedre fællesskab. Man når sit mål, og man nyder frugterne. Man synes vel, at det har man ret til. Det gjorde vi alle i 60'erne.

## *Krav og ydelse*

Vore børn blev nok forkælede. Nogen tog afstand og blev „blomsterbørn“, nogle lavede studenteroprør, blev kritiske pessimister, nogle opdagede narkotika, nogle demonstrerede, og nogle søgte tilflugt i nye strømninger, blev religiøse eller de blev „punks“, og de oplevede ikke de positive kræfter. De mistede ofte troen på sig selv, og blev pessimismens missionærer.

Nu ruller de negative pessimistiske bølger – først var det de unge, der leverede rekrutter til nedbrydelsens hær, men langsomt kom afsmittningen. Med inflationens hjælp kunne man længe tilsløre udviklingen. Gæld var ikke noget, man frygtede. Private virksomheder og offentlige aktiviteter kørte på fremtidig betaling med kroner, da de blev mindre værd. De, der leverede penge til forbrug i dag, forlangte naturligvis kompensation for inflationen, og så steg renten, og det har igen



betydet, at investeringerne faldt. På samme måde som kapitalen ville have kompensation for inflationen, forlangte lønmodtagerne det samme, og lønningerne steg med arbejdsløshed til følge.

Den store ubalance mellem krav og ydelse er naturligvis en af årsagerne til, at vi ikke kan få orden i sagerne, og det hele kræver naturligvis en holdningsændring, hvor vi må sige til os selv: Hvor stor skal nederlaget være, før fornyelsen kommer?

Virksomhedernes truende konkurser er et nederlag, men føler de selv et ansvar? Eller er det kun tidernes ugunst og Statens skyld? Statens manglende betalingsdygtighed er et nederlag, men vil vi starte på ny med ændrede vilkår? Staten er jo os alle sammen! Kun hvis en ny solidaritet, som vi heldigvis før har oplevet, genopstår, kan vi se en vej frem.

Mennesker er jo i besiddelse af enorme ressourcer, men holdningen er, som vi ved, anderledes end for 25-30 år siden.

I USA er mere overladt til det personlige ansvar. Det gælder også i udstrakt grad i Schweiz, og her har vi nok forklaringen på, at disse lande ligger blandt de 3 første, medens Danmark er nr. 14 i OECD-sammenhæng.

Krav om mindst mulig arbejdstid og mest mulig rutinearbejde er voksende, specielt hos de yngre, men også mange i 40-50 årsalderen har i det stille sagt deres job op. De tror ikke på deres foresatte, som heller ikke tror på de ansatte, og nogle topledere tror ikke på deres virksomhed.

Mange indtager pensionistens holdning. I flere lande, f.eks. Sverige, er det vanskeligt at fyre folk, og det forstærker problemerne. Hvis man mister sit arbejde, kan man hente sikkerhed på mange måder. Det går ud over såvel initiativ som ansvarsbevidsthed.

Forhold som de ovennævnte giver naturligvis uro i virksomhederne med faldende effektivitet og kreativitet. De få, der føler pligt og har lyst, skal bruge for mange kræfter til at holde tingene i gang, og denne konfrontation med de negative kræfter virker meget belastende og kan nedbryde selv stærke ledere, således at det bremser den åndelige og moralske kraftudfoldelse, og det hæmmer naturligvis det konstruktive arbejde.

Når jeg er kommet ind på disse noget pessimistiske beretninger, er det bl.a. fordi vi jo skal forstå, hvilke forhindringer, der ligger foran de mange dygtige virksomhedsledere, vi heldigvis også har i Danmark – ledere, som vil få det betydeligt sværere end mange af de virksomheds-

ledere, som har valgt at virke uden for Danmarks grænser.

For mit eget vedkommende har jeg som bekendt haft mange gode år i min virksomhed inden for den danske fødevarerindustri, og jeg anerkender at have haft det på vilkår, som i dag ikke gives til den unge leder, som skal fortsætte arbejdet, og som derfor har behov for alle gode ønsker fremover – ikke mindst når det gælder den udenrigshandel, uden hvilken Danmark ikke kan bestå.

Jeg vil gerne slutte med en solstrålehistorie om en optimist i de dage, hvor det regnede betydeligt mere end maj i år.

En lille dansker så Noahs Ark komme sejlene og så den stoppe, hvor dyr og planter skulle indsamles. Han sad højt i et træ og iagttog skuet og udbrød så: „Det er nok ikke så slemt, måske det kun er en byge.“

# Mennesker på min vej

I ethvert samarbejdsforhold er loyalitet, ærlighed og gensidig tillid be-  
gunstiget af det held at finde gode medarbejdere. Mange har været  
med lige til den dag, hvor pensionsalderen eller døden indhenter os. Jeg  
har allerede skildret mit nære samarbejdsforhold til fru Johanne Niel-  
sen, og hendes betydning for firmaets og min personlige udvikling, da  
vi for alvor begyndte at vende blikket ud mod eksportmarkederne. Jo-  
hanne Nielsen er fortsat som værdifuld rådgiver i mange anliggender.

Blandt mine mest betroede medarbejdere var Otto Hansen. Da jeg  
kom til Lundby i 1941 fik jeg kontakt med ham gennem revisor Schou  
i Nykøbing Falster. Otto Hansen var en af hans unge revisorassisten-  
ter. Da vi begyndte, havde vi jo kun en mejerist, min kone og mig selv.  
Og jeg blev efterhånden træt af at føre regnskaber om aftenen efter en  
lang og hård arbejdsdag.

I 1942 kom Otto Hansen til os som bogholder, men kun nogle dage  
om ugen. Han fortsatte som revisor i Nykøbing Falster, men da der  
blev mere at gøre, blev Otto Hansen fast ansat som bogholder på  
Lundby Mejeri. Senere blev han prokurist og i 1952 underdirektør.  
Otto Hansen døde i 1970'erne. Han sluttede de mere end 35 års virke  
hos os som økonomidirektør.

Det var et usædvanligt medarbejderforhold. Han var tro som guld,  
et gennemfint og nobelt menneske med en forunderlig tilpasningsev-  
ne, også overfor min særlige facon og mit, i nogens øjne, nok noget  
særprægede tempo og deraf følgende speciel udtryksform.

Ejvind Fredsgaard var mejerist på Stouby Mejeri på Sydfalster, da  
han kom til os og blev mejeribestyrer. Det var på det tidspunkt, hvor  
min rejseaktivitet satte ind som følge af eksportfremstødene. Han flyt-  
tede ind i en bolig ved mejeriet og overtog i 1950 vor hidtidige bolig, da  
vi flyttede ind i den nyopførte bygning.

Igen viste det sig, at jeg havde været heldig. Ejvind Fredsgaard var  
en pligtopfyldende, ansvarsbevidst og loyal medarbejder. Han gik for-  
rest på mejeriet, når der blev krævet en ekstra indsats, og det blev der  
jævnligt under den eskalerende eksport. Fredsgaard blev hos os lige til  
pensionsalderen. Nu bor han i Nykøbing Falster. Men kontakten med

ham, har vi fortsat. Her var igen en af disse medarbejdertyper, om hvem man med den måske lidt forslidte frase med oprigtighed i stemmeføringen kan sige: Han var tro som guld.

Han ledede Lundby Mejeri eksemplarisk. Tog enhver udfordring i stiv arm. Hvis man respekterer en god medarbejder, kan man også kritisere, uden at respekten falder over bord. Sådant havde vi det i vore mange samarbejdsår.

Hans Kyed var mejeribestyrer på Taps Mejeri i Sønderjylland, da han blev hentet til Høgelund, som nu er flagskibet i vor Danablu produktion. Med stor faglig dygtighed førte Hans Kyed produktionsudviklingen frem på Høgelund, indtil han i år overgav ledelsen til sin søn, Niels Kyed, der for øvrigt er født på Høgelund i 1951. Han har set Danablu med sut i munden, har fået en grundig uddannelse, og er nu som 33-årig leder af vor store mejerivirksomhed.

Hans far, Hans Kyed, bliver på mejeriet. Også han har været os tro som guld. Derfor respekterer vi naturligvis hans ønske om at han „skal bæres ud af mejeriet“.

Kyed-familien er en ny bekræftelse på, hvad kontinuiteten kan betyde for en virksomhed, hvis ledelse forudsætter faglig indsigt og viden overført fra generation til generation.

Selv om jeg buldrer, prøver jeg at være god ved mine medarbejdere. Så er de jo også til gengæld gode mod mig. Det er i denne samarbejdsånd, vi har kunnet fastholde kvalitet, produktionsomlægninger og tilpasningerne overfor markedspåvirkningerne. Der kræves nemlig andet end smukke ord til at styre en storproduktion og bevare det kvalitetsniveau, som er forudsætningen.

Men hvis nogen ikke vil trække med på den fælles hammel, så har jeg ikke brug for dem. Så skilles vore veje meget hurtigt. Mejeribestyrer Peter Korsgaard er en af de mænd, som jeg gennem mere end et kvart århundrede har haft nært samarbejde med i Producentforeningen for Danish Blue & Mycella. Mycella er en ostetype, der bedst kan sammenlignes med Gorgonzola, men lige så lidt, som vi må bruge navnet Roquefort, kan Mycella-folkene bruge Gorgonzolanavnet. Peter Korsgaard er mejeribestyrer på Råstedbro ved Randers.

Producentforeningen for Danablu og Mycella har min far været med til at starte. Den fejrer sit 50 års jubilæum den 22. juni 1984. Peter Korsgaard er foreningens formand. Til ham har jeg et varmt tillidsforhold både organisationsmæssigt og som kollega.

I Producentforeningen har vi et forretningsudvalg, der består af for-

manden Peter Korsgaard, den tekniske direktør for Mejeriselskabet Danmark, H. P. Sørensen og jeg.

Der har altid siddet en Boel i Producentforeningens ledelse, derfor fortsætter jeg indtil videre i denne del af organisationsarbejdet. Vi holder jævnligt møder og taler rent ud om tingene, så ingen kan være i tvivl om fællesskabets etik gennem medlemsskabet. Naturligvis falder synspunkter og interesser ikke altid sammen, slet ikke, hvor det drejer sig om de private virksomheder kontra andelsbevægelsens fusionskræfter. Det kan vor gode pligtopfyldende sekretær gennem et kvart århundrede, Richard Juul Petersen bevidne. Han har såmænd ikke altid haft det lige let – sådan er nu vilkårene i Producentforeningen med den sammensætning, den har.

## *Eigil Knuth*

Grønlandsforskeren, billedhuggeren og forfatteren greve Eigil Knuth kom ind i min tilværelse ved en tilfældighed. Det var, da jeg som ambassadør Val Petersons gæst deltog i en inspektionsflyvning til Grønland. Eigil Knuth kom med „på tommelfingeren“ fra Søndre Strømfjord til Thule og Station Nord. Det blev indledningen til et venskabsforhold mellem modne mennesker.

Eigil Knuth havde, da vi mødtes en stor fortid som forsker, billedhugger, forfatter og radiospeaker. Allerede i 1932 havde han deltaget i Nationalmuseets udgravninger i Vestgrønland. Havde været med som arkæolog i Courtauld-ekspeditionen i 1935. Havde været leder af Dansk Nordøstgrønlands ekspedition i 1938–39. I tre år under Danmarks besættelse var Eigil Knuth speaker ved statsradiofonien og begyndte så i 1947 sin ledelse af Pearyland-ekspeditionerne.

Efter vort samarbejde på den fjerde Pearyland ekspedition, hvor jeg ved et spil af tilfældighederne altså kom med som aktiv pilot, trådte Eigil Knuth ind i bestyrelsen for Dansk Canadisk Selskab og blev der en årrække. Hans store samling af skulpturer fik midlertidigt ophold i vor mødesal i Nyhavn 20, indtil han for et par år siden afskibede dem til museet i Godthåb.

Jeg har meget stor respekt for Eigil Knuth, og når man har respekt af denne karat overfor et andet menneske, har man også samtidig kritiske følelser, men respekten overvejes i dette tilfælde langt af kritikken. Det var mødet med et følsomt og bevægende kunstnersind næsten



paradoksalt parret med ekspeditionslederens kolde, klare og fysisk krævende indsats. Overfor en ven af den følelseladede konstellation, vil der som regel være brug for en vis tolerancetærskel.

## *Økonomiekspert og kunstner*

Da det tyske marked genåbnedes i slutningen af 1940'erne, deltog vi i fødevareudstillinger, blandt andet i Köln. Her mødte jeg en meget spændende personlighed, kunstmaleren og økonomidoktoren, Thomas Niederreuther, som var medejer af firmaet Hindelang og Niederreuther i München. Det udviklede sig ikke kun til at blive en af vore nære forretningskontakter, men også en personlig varm forbindelse. Thomas Niederreuther, som nu er semi-retired, har stadig tilknytning til firmaet, der fortsat er en af vore virkelig gode eksportkunder i Vesttyskland. Naturligvis begyndte vor forbindelse med ostehandel, men efterhånden som Thomas Niederreuther og jeg lærte hinanden at kende, kom snakken ind på økonomi og kunst. Jeg lærte meget af denne



*Et møde med tre værdifulde kontakter ved Høgelund, hvor man har navngivet en ny vej. Fra højre Esper Boel, Hans Kulle, dr. Niederreuther og dr. Hugger.*

usædvanlige personlighed, ikke mindst under vore gensidige private besøg.

I Vesttyskland havde jeg også gennem mange år en tæt forretningskontakt med Hans Kulle i Wangen-Allgäu. Han var administrerende direktør for Gebrüder Wiedemann i Wangen ved Bodensøen. Hans Kulle døde i fjor. Forretningsforbindelsen var forlængst blevet til venskab.

I Frankrig fik jeg en særlig nær kontakt til generaldirektør Joseph Le Bail Collet fra Fromageries Bel. Vi har fortsat tæt forretningsforbindelse med firmaet. Le Bail er blevet øverste chef for SOPEXA, Frankrig – det der svarer til Landbrugets Afsætningsudvalg herhjemme.

Det kan lyde som et paradoks, men vort fodfæste på det franske marked med Danablu og andre oste, er fint, samtidig med, at vi importerer franske oste gennem Fromageries Bel. Vi er stadig den største eksportør af Danablu til Frankrig.

Franskmændene siger, at vores Danablu er bedre end deres egen komælks-blue, til gengæld er der franske oste, som vi finder bedre end tilsvarende produkter herhjemme. Så vi kan hver især sælge importerede oste, som nogle gerne vil have.

## *Nielsen Ladefoged familien*

Jeg har allerede fortalt om den pionérindsats, Laust Nielsen Ladefoged fra Salling gjorde i slutningen af 1880'erne, som importør af danske landbrugsprodukter i England. L. Nielsen Ladefoged i Ladefoged House i Chessington har fortsat en markant plads i min livsmosaik. Laust Nielsen Ladefoged efterlod sig tre døtre og to sønner, Esper og Niels, som begge var med som officerer i den engelske hær under første verdenskrig. Under anden verdenskrig, hvor Niels havde tre sønner med, mistede han de to. Esper havde to døtre.

For tyve år siden døde Niels, og hans enke Marie spurgte, om jeg ikke kunne tænke mig at indtræde i firmaet som direktør i London. Nogle år senere døde Esper, og den ene af døtrene ville sælge sine aktier. Dem købte jeg og fortsatte samtidig som direktør. Det er jeg stadig.

Niels' overlevende søn er udvandret til Amerika. Han er professor i sprog og fonetik ved University of California i Los Angeles. Han er i dag den største aktionær i firmaet, men er ikke interesseret i at deltage

direkte i virksomheden. Personligt deltager jeg heller ikke i firmaets daglige drift i London og Manchester, men i alle afgørende forhandlinger. To af slagterierne fra ESS FOOD er overgået til L. Nielsen Ladefoged, Skive og Struer Hurup. Forhandlingerne blev afsluttet i Nyhavn 20 i februar med efterfølgende deltagelse i de to slagterimøder lokalt. Dette kører jeg sideløbende med arbejdet som formand for Boel Koncernen. Det har intet med Unigate at gøre. Jeg kan godt være aktionær begge steder.

## Amerikanerne

Før anden verdenskrig havde Joe Rosenblum i New York været agent for min far på det amerikanske marked med Danablu, der dengang blev solgt under navnet „Flora Danica“. Krigen afbrød forbindelserne, men de blev genoptaget i 1947. Rosenblum foreslog min far, at han sendte en af sine sønner over til New York for at lære markedsforholdene at kende. Jeg havde jo allerede startet min egen forretning. Poul Erik var kommet til Fred Johnson i Detroit, så det blev Jeppe, der kom til New York hos Hy og Sol Zausner, der blev den første importør af Danablu i Flora Danica-mærket efter anden verdenskrig.

Det var begyndelsen til vort fodfæste på det amerikanske marked. Senere fik jeg direkte kontakt til Walker Butter & Egg i New York gennem Ben Moskowitz og noget senere med Otto Roth i New York – et schweizisk/amerikansk firma med stor rækkevidde i USA.

Næsten samtidig kom vi over på den amerikanske vestkyst, fik kontakt med Morrie Rosenfeld i Los Angeles. Firmaet hed dengang Dairy Fresh. Det blev indledningen til et tæt tillidsfyldt samarbejde, som har varet årtier. Morrie Rosenfeld modtog i år Prins Henriks æresmedalje for sin mangeårige indsats i den danske osteeksport til Californien.

Vort firmas agent i Californien er Milton Lulow i Los Angeles. Han varetager vore interesser fra Seattle over San Francisco, Los Angeles og til San Diego. Kort sagt hele det californiske markedsområde, hvor hans primære opgave er en nærkontakt med kundekredsen, så vi uafbrudt er i forbindelse med forbrugerledet, forstået på den måde, at han indberetter svingningerne på markedet. For eksempel smagsændringer og i øvrigt foretager kritiske analyser af den modtagelse, vore produkter får i supermarkederne. Oppe i Seattle har vi en mangeårig værdifuld kontakt med Ness Produce. Firmaet er veletableret i Portland og



*På besøg hos vor repræsentant, Milton Lulow, i Californien.*

Seattle. Hele området er, ikke mindst på grund af det store element af amerikanere med skandinavisk afstamning, et betydningsfuldt led i vor eksport til USA. Bud Ness har en søn, Steve og en datter Sue. Hun er nu leder af importafdelingen og styrer med dygtighed denne store virksomhed. Hos Ness Produce har vi også nær personlig kontakt med Owen Dinsdale, der er placeret i topledelsen af det store foretagende.

### *Vor mand i Libanon*

I 1949 var jeg i Mellemøsten for at følge vor annoncekampagne op. Jeg begyndte i Beirut og kiggede på butikkerne for at få en lille fornemmelse af, hvilke ostetyper, der er almindelige i den daglige husholdning.

Den, der havde reageret på vor annonce viste sig at være en særpræ-



*Sammen med „Chris the Milkman“ i New York, hvor I. B. Christensen havde ansvaret for et kæmpemejeri.*

get handelsmand, som boede på anden sal. Hans lokaler var fyldt med alt andet end konsumvarer, ikke antydning af ostehandel. Jeg gik ned på gaden uden en direkte kontakt med firmaet. Gik omkring og søgte efter ostebutikker. Jeg fandt en fødevarebutik, hvor man handlede med hollandsk ost. Jeg gik ind for at tale med dem, men kommunikationen var besværlig. De talte kun fransk, og det har aldrig været min stærke side. Jeg prøvede med engelsk. Det gik heller ikke, men indehaveren sagde: – Une minute, deux minutes, og gjorde en masse venlige armbevægelser. Så løb han ind til boghandleren, der boede ved siden af. Han talte engelsk, og med ham som tolk, kom jeg i kontakt. Jeg bad ham finde ud af, hvor de købte deres hollandske ost. – Joh, importøren hed Antoine Massoud.

- Kan du ikke hjælpe mig hen til ham?
- Selvfølgelig, sagde den venlige boghandler.

Vi kom så hen til Massoud, der heller ikke kunne engelsk, men bog-



handleren blev der som tolk, så det endte med, at jeg fik en ordre på to tons ost.

Naturligvis var jeg i den syvende himmel – uden at de mærkede det. Men under samtalen fandt vi ud af, at Antoine Massoud og jeg havde fødselsdag samme dag, nemlig den 10. september, og det var netop den 10. september 1949, vi afsluttede vor første handel. Så han indbød mig til middag i spillekasinoet lidt udenfor Beirut sammen med sin kone. Massoud er rund og glad, vejer det samme som jeg. Det vil sige i 100 kilo-klassen, men da han er et hoved mindre, virkede han naturligvis noget bredere. Antoine Massoud havde dengang en blomstrende virksomhed med mange agenturer, deriblandt altså Boel Foods med først og fremmest Danablu og Feta. Han repræsenterede kendte Whisky- og Cognacmærker. Dengang var Beirut jo en pragtfuld by, et centrum for handel og økonomi. Hvordan han har klaret sig på det sidste, ved jeg ikke, men jeg kan ikke lade være med at tænke på vor „mand“ i Libanon, der havde et varehus, der går fem etager ned i jorden. Det skulle være temmelig bombesikkert. Rent umiddelbart kan det lyde som et hul i hovedet at have et varehus, der ligger fem etager under jorden, men i den dybde, som man naturligvis når med elevatorer, er der ideel temperatur for varer, der helst skal opbevares i køleskabstemperatur. Massoud var en fremsynet, meget dygtig forretningsmand, ordholden, trofast og hjertevarm. Jeg kan ikke lade være med at tænke på, nu næsten 35 år efter vort første møde og vor første handel, hvor heldig jeg var gennem boghandleren i Beirut at møde denne usædvanlige personlighed.

Siden oplevelsen i Beirut – at en isenkræmmer på anden sal reflekterede på vor annonce og ville forhandle ost, har jeg ikke mere averteret i avisen efter kunder. I disse mine første år som handelsrejsende uden faste kunder i de fleste lande, hvor jeg ofte kun havde en eller to dage til rådighed, ja, så gik turen direkte fra lufthavnen til fødevarerbutikker, og mens en taxa ventede, kunne jeg ofte på et par timer foretage 5–6 besøg. Derved fik jeg et indtryk og en viden om, hvilken distributør og importør, der var effektiv, således at jeg derefter satte kursen til importøren, som ikke ofte så en ostemejerist som mappesvinger – det gav bonus.

## *Grækerne i Ægypten*

I Ægypten fik vi forretningskontakt med Kimon og Orestes Simaripas, som havde virksomheder i Cairo og Alexandria. Det var store varehuse med vældige køleafdelinger. De stod for en meget betydelig importvirksomhed på en lang række vareområder. Det gik godt indtil Kong Farouks fald. Urolighederne, der fulgte, medførte at udenlandske firmaers virksomheder blev nedbrændt. Både Kimon og Orestes mistede alt. Da jeg kom derned, sad Kimon på en stol og græd.

Det endte med, at de måtte lukke. Orestes rejste hjem til Grækenland, men Kimon blev i nogle år som repræsentant for regeringshandel og gennem ham solgte jeg oste i en periode. Så fulgte en del nedgangsår, men nu er det ligesom om det er ved at komme igen. I hvert fald er vi begyndt at afsætte ret betydelige kvanta Feta og en del Danablu gennem Simaripas-brødrenes virksomhed.

Kimon er død, hans tvillingebror lever i dag i Athen, hvorfra han styrer Simaripas-virksomheden.

## *Dansk ost til japanske pizzaer*

I slutningen af 1950'erne fik jeg forbindelse med den store japanske koncern, Mitsubishi, der beskæftiger sig med alt fra knappenåle til lokomotiver. Mitsubishi blev vor agent. Afdelingschef M. Maeda blev vor direkte kontakt til koncernens fødevarerlinier, der omfatter alle konsumvarer. Vi kom ind med Danbo og Maribo 45 procent oste. Disse typer bruger japanerne til omsmeltning og tilsætter så egne smagsstoffer. De bruger dem også i den kolossale pizza-produktion, som præger restaurantvirksomhederne og supermarkeder over hele Japan.

Første gang, jeg mødte Maeda, var han kontorelev. Det er nu 25 år siden. Han er stadig i forretningen og har efter japansk tradition arbejdet sig op ad rangstigen.

Han har ofte været på besøg i Danmark. For en del år siden fløj jeg ham til Bornholm, hvor han skulle studere skorpefri ostetyper.

En særlig kontakt har vi fået med Shohei Kaneko i Tokyo. Han har jævnligt været i Danmark, og vi har flere gange været i hans hjem. Det er ikke ofte, japanske hjem åbnes for fremmede. Vi tager vore relationer som andet og mere end forretningsmæssige – det er et nært be-



*Under Dronning Margrethes besøg i Hiroshima var ostehandleren fra Lundby med. Fra højre Mr. Maeda fra Nippon Mycella, Mr. S. Takaki, som ejer den landsdækkende koncern „Andersen Bakery“. Yderst til venstre Mrs. Takaki.*

kendskab, der hviler på tillid og interessefællesskab.

I Tokyo har vi også nær forbindelse med Nippon Mycella – et af de dygtigste firmaer i bordoste-branchen. Også her hedder direktøren Maeda, der i Japan svarer til Hansen og Jensen i Danmark. Personlige kontakter, som bevares ved nænsom pleje, har medvirket til vor særlige position på det japanske marked.

### *En nøglefigur i Canada*

Den fremtrædende dansk-amerikaner Fred Johnson, der gjorde stor karriere i bilindustrien, bragte mig i kontakt med juristen, John Hamilton, som blev medstifter af Boel Foods Canada og som stadig er bestyrelsesformand i selskabet. John Hamilton er nu semi-retired, men kommer stadig nogle dage om ugen på sit store sagførerkontor i To-

ronto – dog tilbringer han mere og mere tid i sit skønne Florida-hjem.

Netop nu er han sær-aktiveret, fordi han som bestyrelsesformand er nøglefigur i det projekt, vi gennem Unigate har i gang med en canadisk osteproduktion på licens.

Når man kommer op i årene, har man det, nok noget tvivlsomme privilegium, at man har en hel del gamle kammerater, som er semi-retired, og i kraft af deres erfaringer, indsigt og berøringsflader, kan give andre gamle kammerater en håndsækning. Det er kræfter, som man lærer at blive taknemmelig over at kunne trække på i den tillidsånd, der har skabt venskaber.

John Hamilton er en af dem. Nu er vi begge arbejdende bestyrelsesformænd og kan gensidigt trække på den mentalt opsparede kapital: Erfaring og viden. John Hamilton er også bestyrelsesmedlem i det canadiske luftfartsselskab, CPA, også derfor er han en hyppig gæst i Danmark.

Det er hændt jævnligt for mig i de seneste år, at jeg har måttet erkende værdien af barske, langt fra udtørrede kraftkilder hos delvist pensionerede kammerater, men det er som om seniorbegrebet har større valør i andre nationer end herhjemme.

## *Den svenske kontakt*

Min far drev i en årrække Kvibille Mejeri ved Halmstad som led i bestræbelserne på at komme ind på det svenske marked med sine oste. Men han blev tvunget til at sælge, da andelsbevægelsen efterhånden overtog de private mejerier. Tholstrup drev også et mejeri i Sverige og led samme skæbne. For os i den private mejerisektor er det skriften på væggen. Hvis man i Danmark får magt, som man har agt, vil det gå det private danske mejeribrug ilde. Vi oprettede Boel Foods Svenska og kom ind på det svenske ostemarked under de givne muligheder for eksport.

Seved Lundgren, en af de mest kyndige på osteområdet i Sverige, var knyttet til koncernen Möller og Co. i Stockholm, en handelsorganisation, der kan sammenlignes med Brdr. Justesen i Danmark. Vor mand i firmaet Boel Foods Svenska, Knut Ericsson, bearbejdede det svenske marked indenfor de rammer, restriktionerne har gjort det muligt.

## *Handelskunstneren i Bruxelles*

Børge Kehler i Bruxelles er i dag omkring 75 og still going strong. Han er vel nok vor ældste og en af de bedste forbindelser på det europæiske kontinent. Vi har samarbejdet med hans Maison Vendsyssel i den belgiske hovedstad i mange årtier. Min far begyndte med at handle med ham, og jeg har fortsat forbindelsen. Børge Kehler er formand for det dansk-belgiske handelskammer. Jeg vil kalde ham en handelskunstner. Et medfødt forretningstalant har bragt ham vidt.

Børge Kehler kom efter realeksamen ved Nykøbing Falsters katedralskole på Købmandsskolens dagskole og blev korrespondent i et kornfirma i København. I 1932 blev han konsultssekretær i Bruxelles. Året efter blev han medindehaver af virksomheden Maison Vendsyssel, og her har han siden 1961 været bestyrelsesformand.

Efter krigen gik Børge Kehler ind i mange nye aktiviteter. Blev administrerende direktør for Vendsyssel S. A. i Paris, for Kehler og Co. SPRL fra 1948, for Comaval i Bruxelles, for Helm og Heller i Zürich, A/S Borado i København, Veka i Rotterdam og Ludwig Eismann i Nürnberg og endnu mere. Børge Kehler slog sig blandt andet på fisk fra Danmark til Belgien, som regel røget laks i skiver, røget ål og så videre, og blev vor særdeles gode kontakt på ostemarkedet.

Men hvad dette tilsyneladende udtømmelige energimenneske har udrettet ved siden af sin forretning er ikke småting. Under anden verdenskrig var han præsident for de frie danske i Belgien, formand for den danske understøttelsesforening, i bestyrelsen for Dansk Røde Kors' hjælpekomité i Belgien i krigsårene, medlem af hovedbestyrelsen for sammenslutningen af eks- og importører, har arrangeret motorudstillinger, har været medlem af bestyrelsen for American and Common Market Club og i en lang årrække Dansk Samvirkes repræsentant for Bruxelles.

Børge Kehler er med sin personlighedsudstråling og dynamik naturligvis lige en mand efter mit hoved. Han er vor ældste forhandler af Boel produkterne, nemlig gennem et halvt århundrede, og nu i anden generation.

Børge Kehler havde en søn, der en tid arbejdede hos os. Da han kom hjem, trådte han ind i sin fars virksomhed, men døde ganske ung af cancer, ligesom vor søn Axel. De var nogenlunde jævnaldrende.



## *Australsk vekselvirkning*

Fire gange har jeg været ude i Australien. To gange har Olga været med. Og vi har naturligvis nydt Jørgen Utzons fantastiske operahus i Sidney. Vor primære handelsinteresse har vi i Melbourne, hvor koncernen Ballantynes importerer vore oste. Ballantynes eksporterer australsk smør og importerer ost fra det meste af verden.

Under besøgene i Australien har vi haft gensyn med den unge danske farmer, Niels Hansen. Ham lærte jeg at kende i Nairobi under vor Afrikaflugt i 1958. Han var dengang forvalter på Bror von der Kühles store farm. Niels Hansen fik senere selv en stor farm og en skønne dag stillede han hjemme hos os i Lundby. Han medbragte sine penge, som det var lykkedes ham at få ud af Kenya efter Mau Mau opgøret. Han ville til Mexico for at se på en farm. Jeg frarådede ham et mexikansk landbrugsekperiment. Jeg havde været der flere gange, og kendte forholdene ganske godt. Men tag og rejs derover og se på det. Der gik kun godt tre uger, så var han tilbage og sagde: Du har ret. Det er ikke noget for mig.

– Nu synes jeg, du skal tage og pakke kufferten, og så skal du og din kone tage til Perth i Australien. Rejs rundt og se jer godt om. Der er muligheder for at få en farm til en meget rimelig pris. Et par måneder senere kom der brev fra ham. Han havde købt en stor farm nord for Perth til 50 dollars per acre.

I dag er farmen 5 gange så meget værd, som da han købte den. Det er en fårefarm med 2000 dyr og på 2000 acre, hvoraf halvdelen er hvede.

Olga og jeg har besøgt dem. Det er gået dem virkelig godt.

De har en søn i det australske flyvevåben.

Men Niels er jo også ved at komme deropad. Han er vel efterhånden omkring 60 ... men jeg ved, at han aldrig har fortrudt det råd, jeg gav ham.

## *Skolen jeg aldrig kom på*

Det kan måske lyde besynderligt, men jeg har fået en kontakt med Niels Brock's Handelsskole mere tæt end nogen anden i min familie nogen sinde har nået at få – skønt jeg aldrig kom til at gå på denne glimrende skole. Mine brødre Jeppe og Poul og vor søn Axel er udgået fra

Niels Brock med gode resultater – og med gode minder om lærerkræfter og uddannelsesværdier.

Jeg fik personlig kontakt med lektor Carl Mossing, som er gift med min kusine, og jeg sagde til ham: „Ved du hvad Carl, I er jo inde på Niels Brock en slags gartnere, som skal sørge for at få de unge planter til at gro rigtigt for erhvervslivet. Nu giver man så meget til de unge i forbindelse med deres uddannelse til rejser, etc. Hvordan ligger det med Jer gartnere? Får I egentlig – udover Jeres faste gage – nogen form for påskønnelse for Jeres indsats?“ „Nej, det gør vi ikke,“ sagde Carl, hvorefter jeg foreslog ham at drøfte følgende med direktionen på Niels Brock (tidligere direktør Henry Jørgensen, nu direktør Hans Erik Gade).

Vi blev så enige om en overførsel fra Boel Fondet på 50.000 kr., som blev anvendt til et specielt fond på Niels Brock, hvorfra renterne anvendes til lærernes ve og vel.

Det er nu 10 år siden, Olga og jeg var med til den første sammenkomst på Niels Brock, men vi gjorde opmærksom på, at det var et engangsbesøg.

„I skal ikke have udgifter på os!“ Men efterhånden har jeg lært forstander og lærerstab at kende på en måde, der ligesom opvejer, at jeg aldrig selv nåede at få en Niels Brock-uddannelse.

Men det er hændt, at jeg har anbefalet nogle unge, som har søgt optagelse på den højt værdsatte uddannelsesinstitution.

Der er mange måder i denne tilværelse for befordringen af små og store glæder – og for afviklingen af et følelsesforhold til noget, hvor man måske engang selv inderst inde havde ønsket at have haft en placering. Men det var i mine unge år en umulig tanke, fordi kampen for fodfæstet gik forud for alt andet.

## *Et samlingsmærke*

Det er ikke så ofte i livet, man møder en mand af proprietær Johannes Dons Christensens karat. Jeg vil endda vove den påstand, at der kun én gang i hvert århundrede findes et tilsvarende samlingsmærke.

Jeg mødte den kyndige landbrugsmand i 1959, det år jeg trådte ind i ledelsen af L. Nielsen Ladefoged i London og Manchester som direktør og aktionær. Johannes Dons Christensen havde samme år overtaget formandskabet for Eksportsvineslagteriernes bestyrelse. Jeg var ind-

budt til årsmødet som kunde. Hele Dons Christensens smidige form og naturlige autoritet, gjorde et stærkt indtryk på mig. Det var ikke noget med „det delvis uoplyste enevælde“, når han ledede forsamlingerne, nej det var hans klare og sikre fremlægning af de spørgsmål, der kunne volde problemer.

Han fjernede problematikken ved sin smidige form og urbane udtryksmåde. Der var sjældent opposition til hans oplæg. Johannes Dons Christensen havde været medlem af Andelsslagteriernes fællesbestyrelse siden 1953 og blev næstformand i 1958 og derefter formand indtil 1975. Han var medlem af Landbrugsrådets præsidium fra 1958 og dets vicepræsident i perioden 1961–76.

Jeg lærte mere af den mand, end han formentlig selv har nogen anelse om. Han havde en overbevisende evne til at sætte sagen over personen. Det er derfor, jeg mener, at slagterierne kun indenfor et meget langt spand af år får tilsvarende leder. Jeg kan ikke lade være med at tænke på, hvad der siden er sket på slagterifronten.

Tilsvarende opløsningstendenser kunne simpelt hen ikke være opstået under Johannes Dons Christensens kloge lederskab. Han havde en personlighedsudstråling, som var helt fantastisk. Jeg fik umådelig respekt for hans tillidvækkende forhandlingsform. Da Boel Foods blev solgt til UNIGATE, havde vi indbudt en kreds af fremtrædende erhvervs- og organisationsledere til middagen for Sir James Baker.

Johannes Dons Christensen var blandt vore gæster sammen med Niels Arnth-Jensen fra De Danske Sukkerfabrikker og mine gamle venner Børge Olsen fra Irma og Bent Jørgensen, Milco.

## *Børge Olsen, Irma*

Jeg gik i skole i Odense med Børge Olsen uden at kende ham rigtig. Han gik nemlig et par klasser over mig i Frøken Jørgensens Skole og de små kommer jo normalt ikke rigtig i kontakt med de store, altså i skolen. Men jeg træffer ham senere, da han er kommet til Irma efter at være uddannet i kolonialhandel og have været selvstændig købmand.

Irma havde på det tidspunkt et mejeri på Fyn, Nybøllegaard Mejeri ved Ringe. Det mejeri købte min far og jeg for at skaffe mælk nok til Marslev. Her mødte jeg Børge Olsen som på det tidspunkt var disponent i Irma. 1948 var Børge Olsen blevet underdirektør i Irma, vor samarbejdskontakt blev endnu tættere, og efterhånden blev det mere

og mere. Vi solgte betydelige mængder ost til Irma. Jeg var en af de få, der fik lov til at levere til Irma under eget mærke, der stod nok Irma på pakningerne, men også „et Rosenborg produkt“.

Da Irma går over til at lade Kongstedlund Mejeri lave deres egne surmælksprodukter, får vi leveringen af det ostekvantum, der hidtil var kommet fra virksomhedens eget mejeri.

Denne udvikling gjorde naturligvis vor forretningsforbindelse endnu større. Jeg har stor respekt for Børge Olsens handelstalent og hans evne til at organisere og distribuere.

Vi har efterhånden fået et nært venskabsforhold. Børge Olsen sidder i bestyrelsen for Boel Fonden.

Vi har også været på rejser sammen, blandt andet til Grønland, da Hans C. Christensen trådte tilbage som direktør for Den Kongelige Grønlandske Handel. Til afskedsarrangementet i Godthåb var en del af Handelens kunder inviteret med, deriblandt Børge Olsen, Irma, direktør Rudolf Suter fra det store schweiziske kooperative Migros. Rudolf Suter, der er nationalrath, altså parlamentsmedlem i Schweiz, er også medlem af Swissairs bestyrelse og bankrådsformand.

Efter Grønlandsturen var vi på studierejse til Sydafrika sammen med Børge Olsens og Suters, og de har siden alle besøgt os på Kjærstrup. Rudolf Suter er indirekte på vor kundeliste, han forhandler vore produkter, men handelen går gennem vor importør i Schweiz.

Mit meget nære forhold til Børge Olsen kan nok også forklares med, at vi har så mange ting til fælles. Vi er for eksempel begge stærkt optaget af grokraftens magi. Vi har hver på sin vis set vore virksomheder vokse.

## *Skibsmalingens mand*

Da jeg kom ind i skibsfarten med stålkutterne, fik jeg gennem skoleskibet „Danmark“s chef kaptajn Knud Hansen forbindelse til den administrerende direktør hos J. C. Hempels skibsfarvefabrik, konsul Børge E. Hansen.

Det er jo indlysende vigtigt, at man finder frem til de rigtige skibsmalinger, som i videst muligt omfang skyer alger og den slags, som kan blive hængende på skibenes skrog, nedsætte farten og øge olieforbruget. Det var ikke nok med stålpladernes sandblæsning mod rust og



*Direktør Viggo Troels Schmidt fra IMB og direktør Børge Hansen, Hempel skibsfarver, under jagt på Kjærstrup.*

sprøjtegalvaniseringen, den skyende maling er med i de økonomiske beregninger.

Samarbejdet blev til venskab. Børge Hansen har det som jeg, vi fortsætter i gerningen så længe kræfterne holder. Han er i dag efter i 1974 at være trådt tilbage som administrerende direktør, nu direktør i J. C. Hempels handelshus og fabrikker og tillige honorær konsul for Kuwait. Børge Hansen er en ny bekræftelse på, hvordan et tillidsfuldt for-



retningssamarbejde kan udvikle sig til et nært personligt venskab, som blev cementeret under vore fælles interesser.

Børge Hansen er ligeledes i bestyrelsen for diverse selskaber inden for Hempelkoncernen, bl.a. I. C. Hempels Legatfond, hvor også min gode ven, Torben Waagepetersen fra firmaet Waagepetersen sidder.

## *Kina-forbindelsen*

Under et af mine kurophold i Tyskland mødte jeg direktør Hans Schneider fra Hongkong. Han var leder af rederiet Jebbsen & Jessens virksomhed i kronkolonien.

Han talte 14 kinesiske dialekter og elskede Kina uden hensyn til styret. Han fortalte mig om sine Kina-kontakter. Det førte os ind på mulighederne for at komme til Kanton-messen.

Det var 1972. På det tidspunkt var det meget vanskeligt at få visa til den kinesiske folkerepublik. Men Hans Schneider, som havde kontor i Kanton, havde gode forbindelser og fik skaffet mig adgang til Kina.

To gange om året er der messe i Kwanchou, der jo før hed Kanton. Jeg ville prøve, om der var mulighed for at afsætte ost på det kinesiske marked. Men jeg fandt hurtigt ud af, at det enorme marked endnu ikke var modent for os.

Derimod importerede jeg ved den lejlighed en hel del fra Kina: Stenlamper, porcelæn, Sten-Hunde. Det er staten man handler med, og det var statens skibe, der sejlede lasten til Hamborg som de anløber regelmæssigt.

Indkøbene præger i dag vort hjem i Kjærstrup inde som ude. Marmor til badeværelserne, porcelæn, store sten-lamper til haveanlægget, der har japansk præg. Men man må jo ikke glemme, at meget af den japanske kultur, netop på disse områder stammer fra det gamle Kina.

Det kinesiske marked kan måske en dag blive af betydning for os, navnlig hvis det går som i Japan, hvor vi jo heller ikke før i tiden havde ventet at markedet skulle blive som i dag.

Kina laver i dag sine egne oste. De er tørre, som dem vi bruger til at rive. Men nu er kinesisk mad jo i sig selv aldeles dejlig. Om den en dag bliver påvirket ude fra med nye nuancer, som vi har set det i Japan, er foreløbig et åbent spørgsmål.

Gennem Hans Schneider fik jeg kontakt til Michael Jebbsen fra Rederiet Jebbsen & Jessen i Åbenrå. Rederiet er jo stærkt inde på Kina-



*Sammen med direktør Hans Schneider fra Hongkong. Han lærte mig meget om handel i Kina.*

handelen og har også sine egne kontorer i den kinesiske folkerepublik. Virksomheden har også egne kontorer i Singapore, Djakarta og i Hongkong. Det er en mangeartet handels- og rederi-virksomhed. Michael Jebbsen er nu ved at indkøre tredje generation i firmaet.

Vi har en ganske særlig kontakt til Jebbsen & Jessen gennem direktør Hans Schlaikier, som var studiekammerat med vor søn Axel og bedstemand ved hans bryllup. Hans far var kaptajn i rederiet Jebbsen & Jessen. Hans Schlaikier aftjente efter Niels Brock-eksamen sin værnepligt og blev løjtnant. Derefter kom han ind i Jebbsen & Jessen. I dag er han chef for koncernens farmaceutiske og kemiske afdelinger. Han sidder nu i Hongkong. For nogle år siden købte han en villa ved Åbenrå fjord, i nærheden af hvor Michael Jebbsen har sit store hjem ud mod fjorden.

Ad mærkelige omveje er der kommet en tæt forbindelse mellem os og Jebbsen, først gennem Hans Schneider, der nu er død, og så gennem Hans Schlaikier, som for øvrigt er gift med en henrivende kineserinde. De har to børn.

Sidste sommer besøgte de os på Kjærstrup, hvor fru Schlaikier gav os klare beviser på sin store dygtighed, også som kogekunstner.

Men ligesom Michael Jebbsen kommer de kun hjem en månedstid hver sommer. Deres virksomhed er centreret i det fjerne Østen.

Michael Jebbsen er for øvrigt et meget spændende menneske, utroligt nuanceret i sine interesser, der spænder fra botanik til litteratur og kunst. De tre gange, han har besøgt os på Kjærstrup, har vi fået tydelige beviser for hans dybe naturinteresse og forbavsende viden om planter og blomster.

## *Den vidtskuende*

Niels Arnth-Jensen blev direktør for Sukkerfabrikken i Nykøbing 1943, netop som jeg var ved at komme godt i gang med Lundby Mejeri. 12 år senere rykkede han ind i direktionen for A/S De Danske Sukkerfabrikker og var administrerende direktør til 1972, det år hvor jeg solgte Boel Foods til Unigate. Det var naturligt at se ham mellem gæsterne ved det middagsselskab, der beseglede kontrakten.

Vort samarbejdsforhold havde været godt. Ikke mindst fra den dag, hvor Niels Arnth-Jensen præsenterede mig for den nye ultrafiltreringsteknik, som fik betydelig indflydelse på den moderne osteproduktion.

Niels Arnth-Jensen har været Niels Brock'er, blev efter videregående studier i Tyskland og England bogholder ved Esbjerg Andelssvineslagteri, kom til C. Schou's fabrikker og blev chef for butiksadministrationen, indtil han i 1943 overtog ledelsen af Sukkerfabrikken i Nykøbing.

Denne vidtskuende personlighed satte også sine spor i mit virke, ikke mindst da han sammen med sin efterfølger direktør, civilingeniør dr. techn. Henning Brünniche-Olsen, opfinderen af det kontinuerlige ekstraktionsapparat DdS-Diffusionen, bragte den tekniske videnskabs forskningsresultater ind i ostefremstillingsprocessen.

## *En helt anden Esper Boel*

1979 dukkede navnet Esper Boel op blandt de ansøgninger vi modtog til Boel Fonden om støtte til videnskabeligt arbejde. Esper Boel, der er årgang 1952, var i gang med studierne på Århus Universitet. Han søgte støtte til sin videnskabelige forskning. Fondens bestyrelse besluttede at yde ham en donation.

Cand. scient. Esper Boel bestod den naturvidenskabelige embedseksamen ved Århus universitet med biologi som hovedfag. Han fremlagde for fonden en grundig motiveret ansøgning i forbindelse med et specialprojekt om, hvorvidt man kan anvende nitratassimilation som biologisk test for de danske bygsorters produktion.



*Forskeren Esper Boel og hans unge kone besøger os på Kjærstrup.*

Han oplyste, at han kunne få et midlertidigt vikariat som adjunkt ved Institutet for molekylær biologi ved Århus Universitet – og derefter søge at videreføre sin videnskabelige uddannelse.

Gennem årene har den unge videnskabsmand nået bemærkelsesværdige forskningsresultater. I dag er han knyttet til Novo's forskningsgruppe.

I en tre-års periode arbejdede han på Århus Universitet i en gruppe med lektor cand. med. Jens Wuust og professor mag. scient. Kjeld Marcher.

Naturligvis blev vi særligt nysgerrige, fordi der pludselig dukkede en anden Esper Boel op. Det viste sig, at der var familieband gennem hans mor, der var født Boel. Hans far og mor boede ved siden af den gård, hvor min far er født. Han er døbt Esper men tog sin mors pigenavn.

Lic. scient. Esper Boel er altså nu ansat hos Novo, som sender ham til Seattle, hvor de har en fabrik. Her skal han i år fortsætte de videnskabelige projekter, som forskningslinien har ført til.

Esper Boel, der er nygift, skal i tre måneder være på virksomheden i staten Washington. Han lægger nu sin arbejdskraft i medicinalindustrien.

Vi følger ham med særlig interesse og støtter fortsat hans forskning i den udstrækning, det er muligt for vort fond.

Det er også menneskeligt berigende og ganske spændende at følge en ung videnskabsmand på hans vej frem.

## *Computer-eksperten*

Da min bror, Jeppe, begyndte at arbejde i New York i 1947, var Viggo Troels-Smith netop trådt ud af den amerikanske marine, hvor han havde gjort tjeneste i fire år.

Jeppe og Troels-Smith var skolekammerater fra Købmandsskolen i København.

Viggo Troels-Smith kom til New York allerede 1939 og blev knyttet til International Business Machines Corporation hos Thomas B. Watson. Da han ved afslutningen af sin tjeneste i flåden vendte tilbage til IBM, blev han udnævnt til Special Repræsentative for koncernen i Skandinavien. Senere blev han direktør for IBM i Danmark, blev udnævnt til Special Representative ved det europæiske hovedkontor i Pa-



ris til 1956, blev general manager for Nordeuropa for IBM, vendte tilbage til Paris som Marketing direktør for Europa, indtil han i 1960 kom hjem til København som administrerende direktør for IBM i Danmark – en post han beklædte til sin død.

De to skolekammerater holdt gennem årene nær kontakt. Det førte til, at Viggo Troels-Smith også kom ind i vor vennekreds – lige til sin altfor tidlige død.

Gennem hans konstruktive virke som formand for Danmark Amerika Fondet forstærkedes vor forbindelse navnlig efter vor nye generations tætte bånd til USA.

## *Familien Sølling*

Gennem årene har vi fået et meget nært forhold til pastor Erik Sølling, hans kone Bodil og deres fem børn.

Erik Sølling var feltpræst ved de danske styrker i Tyskland lige efter besættelsen, senere fik han præsteembede på Læsø og kom tit til Nr. Alslev. Vi fandt hurtigt hinanden.

Forholdet blev så nært, at jeg blev gudfader til deres yngste datter, Elisabeth, der nu læser til præst.

Den ældste datter, Lone, er læge, gift og bor i Israel. Den ældste søn Per er jurist og er ansat hos højesteretssagfører Michael Reumert. Sønnen Lars bliver præst inden længe og datteren Trine er også på vej i de teologiske studier.

Erik Sølling konfirmerede vor søn Axel, var den, der foretog vielsen mellem Axel og Marianne i Lyngby Kirke ved København, og var den, der begravede Axel på Fugelse Kirkegaard.

Søllingfamilien står for os som mennesker af høj karat, mennesker, der vil noget med deres tilværelse. Grundindstillingen hjemmefra har sat stærke præg på børnene. Det medmenneskelige er iøjnefaldende i forgrunden.

Bodil Sølling har, efter at børnene er kommet i vej, kastet sig ud i nyt arbejde. Hun er temmelig dybt engageret i Folkekirkens Nødhjælp. Har været i Port Sudan og Eritrea i foråret 1984 og har undervejs været ude for lidt af hvert. Flyet fra Khartoum til Port Sudan måtte returnere på grund af storm. Dagen efter til møde i Port Sudan med Euro Action-Acord på vegne af DUF og Dansk Flygtningehjælp. Der blev losset

2000 tons hvede. Tre dage senere til Orota i Eritrea, derfra til Solomona via krigsfangerens dal til Soakin.

En rejse til områder hvor mennesker og dyr dør af mangel på vand og føde, områder hvor situationen politisk er i hårdknude. Alt andet end en søndagsskoleudflugt. Bodil Sølling vendte hjem midt i marts. Den 30. marts tog hun til Prag.

Jeg har altid haft stor respekt for mennesker, der tror på en sag og giver deres kræfter i et uselvsk virke. Jeg har også altid beundret stærke kvinder, der har formået at hævde deres egen identitet i et stort familiemønster. Bodil Sølling er en af disse kvindeskikkelser, varmhjertet, engageret og dynamisk aktiv.

I deres usædvanlig meningsfyldte tilværelse har Erik og Bodil Sølling givet omgivelserne inspiration og udløst mere end almindelig beundring for en helt usædvanlig præstefamilie.

## *Den kloge embedsmand*

Gennem mange af de tyve år, jeg havde nær tilknytning til Hjemmeværnet i vor region, fik jeg et tæt samarbejde med Stiftsamtmand, kammerherre Poul Hugo Lundsteen.

Han tog livlig del i Hjemmeværnets funktion og opgaveplaceringer.

Som ansvarsområde havde jeg fået levnedsmiddelforsyningen til regionen i tilfælde af en krigssituation.

Poul Lundsteen, der havde været landshøvding over Grønland fra 1950–60, blev stiftsamtmand over Lolland-Falster stift og amtmand over Maribo amt og derefter over Storstrøms amt fra 1970–80.

Med sin store embedsmandsviden og sin positive indstilling over for de lokale forhold, fik Lundsteen særlig betydning for os, der kom i direkte samarbejde med ham.

Han fik os også til at føle værdien af den frivillige indsats, der af de mange på egnen blev lagt i vort Hjemmeværn.

## *Den skarpe jurist*

Det var gennem mine gode bekendte i Haustrup-familien på Fyn, jeg kom i forbindelse med landsrettsadvokat Henning Sally. Han var formand for Hotel Hesselet A/S, hvor Karl Haustrup var hovedejer.

Jeg havde fået brug for en jurist, der også kunne behandle internationale anliggender, og havde fået at vide, at Henning Sally blandt andet var ambassade-sagfører.

Henning Sally, der lige er blevet 70, er søn af den københavnske overretssagfører Gunnar Sally og dermed broder til redaktør Bent Sally, der gennem mange år var Berlingske Tidendes London-korrespondent, senere dets korrespondent i New York og derefter rejsende medarbejder.

Det var for resten gennem Bent Sally, jeg lærte Ebbe Munck at kende. Det må have været en gang i 1960'erne. Jeg var på markedsundersøgelsesrejse i det fjerne Østen og boede på hotel Oriental i Bangkok. Her traf jeg Bent Sally. Han stod og skulle til reception i ambassaden.

– Du skal med, sagde han, – Ebbe Munck er værd at møde.

Hvor havde han ret. Men det er en helt anden sag. Jeg var lidt beklemmt ved at tage med uindbudt, men Bent Sally havde overbevisende overtalelsesevner, så jeg fulgte med.

Sådan indledtes kontakten med et af de mest udprægede mandfolk, jeg har mødt i mit lange liv. Det blev hurtigt klart, hvorfor Ebbe Munck placerede sig så stærkt i et langt afsnit af Danmarks nyere historie.

Ebbe Munck havde for øvrigt kendt Henning Sally fra tiden omkring det illegale „Information“.

Henning Sally var blevet cand. jur. 1938 og var derefter på et længere studieophold i London. Han blev landsretssagfører under besættelsen og opbyggede efter befrielsen en betydelig virksomhed, der også førte ham ind i mange tillidsposter.

Landsretssagfører Henning Sally var, da jeg lærte ham at kende formand for bestyrelsen for Kryolith Mine og Handels Selskabet, for Kontor Kemi og de udenlandske grupper Kores Nordic, medlem af bestyrelsen for Kryolithselskabet Øresund, Finnkarton A/S, Tønne von Chierstierson A/S og formand for Hesselet, Haustrups dejlige hotelvirksomhed ved Nyborg.

Henning Sally trådte ind i Olga og Esper Boels Fond, The Boel Foundation og er fortsat vor juridiske rådgiver. Der blev stærkt brug for hans store viden og juridiske indsigt, da vi lagde vor fremtidslinie for cirka 12 år siden. I et fasttømret tillidsforhold har vort samarbejde udviklet sig støt og tæt.

## *Pengenes vise mand*

Det var blandt andet under mit mangeårige medlemskab af Tilsynsrådet for Handelsbanken i Nykøbing F., jeg lærte bankdirektør C. B. Andersen at kende. Denne pengenes vise mand har ofte været en god rådgiver, også som det økonomisk kyndige medlem af Olga og Esper Boel Fonden.

Chauffør-sønnen fra Viborg, der arbejdede sig til tops i den danske bankverden, lærte mig mangt og meget om behandling af de real-værdier, der var blevet resultatet af et virksomt liv.

C. B. Andersen, der var begyndt sin bank-løbebane hos Handelsbanken i Århus for 54 år siden, havde åbenbart så indlysende egenskaber og talenter, at han blev fuldmægtig i Handelsbankens hovedkontor i København 1948, arbejdede sig støt mod toppen og blev øverste chef i 1962, indtil han 14 år senere trak sig tilbage.

Den utroligt vidende mand med det stilfærdige velafbalancerede væsen avlede tillid omkring sig og sit virke.

Det var ikke kun, fordi han var Handelsbankens øverste chef, han blev medlem af Dansk Amerika Fondet, af hovedbestyrelsen for Dansk Røde Kors, af Foreningen Nordens råd, af Statens administrationsråd og af repræsentantskabet for Århus Teater og af Folketeatrets bestyrelse. Det tror jeg primært skyldes hans usædvanlige personlige egenskaber. Derimod er det indlysende, at han som Handelsbankdirektør blev medlem af bestyrelsen for Danske Bankers Fællesrepræsentation og af repræsentantskabet for Danmarks Skibskreditfond, lige til han trak sig tilbage.

Det er lige så forståeligt, at flere fonds har overtalt denne penges virkelige vise mand til at være rådgiver og bestyrelsesmedlem.

C. B. Andersen er i dag medlem af bestyrelsen for Fondet for fremme af teknisk og industriel udvikling, af Novo Fondet, af Gerda og Victor B. Strands Fond, C. A. C. Fonden, Knud Højgaards Fond og formand for Løvenholm Fonden.

Gennem 12 år har vi nu i Olga og Esper Boel Fonden trukket på C. B. Andersens værdifulde kraft som vor økonomiske rådgiver. Med sin fint nuancerede form har han påvirket mange vigtige afgørelser.

# Epilog

Jeg har som det formentlig allerede er fremgået en indbygget lyst og trang til aktivitet. Det afgørende for mig, i alle mine udfoldelser, har været at sætte noget i gang og prøve at give det grokræfter. Det kan lyde som falsk beskedenhed, men pengene som sådan er ikke det primære, de er midlet til at sætte ting i sving.

Jeg foretrækker at bo på et andet klasses hotel, fremfor at bruge mine penge på luksus-suiter. Det er vigtigere at koncentrere midlerne dér, hvor de kan gavne en produktion.

Hvorfor bliver jeg ved efter at være passeret de 70? Ganske simpelt fordi jeg har set så mange nedslående eksempler på, at folk har haft en falsk forestilling om at slå seletøjet af, „for nu skulle de til at have det rigtig godt“. Den indstilling ville jeg ikke kunne få. Man visner den dag, hvor man ikke har en forpligtelse til at vågne op til dagens gerning. Jeg er bange for at se verden skrumpede ind omkring mig. Jeg vil hellere falde i en arbejdsudfoldelse end i en sløvende vandren omkring uden mål og med.

Hvis man er født med en aktivitetssuro, som jeg erkender er en del af mit temperament, er det endnu værre at forestille sig en ørkesløs såkaldt „tredje alder“.

Så længe kræfterne findes, foretrækker jeg at være med i en indsats, der til syvende og sidst er med til at gavne helheden, altså vort samfund, blandt andet gennem de valutaindtægter, der opstår ved eksportindsatsen.

Jeg foretrækker produktion for manipulation. Der er jo ikke engang mere noget arbejde i at klippe kuponer. Det tager værdipapircentralen sig af. I produktionslivet føler man dagens puls og mærker effekten også på sin egen krop, i hvert fald når man er så intenst engageret i koncernens daglige udfoldelser, som jeg er.

Årene 1971 og 1972 var handlingens år hos os. Der var opræk til energikrise. De olieproducerende lande i Mellemøsten fremsatte de første exorbitante krav om højere priser fra forbrugerlandene. Danmarks Nationalbank nedsatte i 1971 diskontoen til 7½ procent. De økonomiske vismænd bebudede voksende inflation og arbejdsløshed.





1976 tog hele familien til Afrika for at få sorgen over Axels død på afstand. Her er vi ved det store ækvator-skilt i Kenya. Fra højre Esper Boel, Marcelle Buck, Christian og bag ham Gunnar Buck, derefter Olga og Annik. Yderst Marie-Pierre og bag hende Marianne Boel.

**Præsident Nixon ophævede dollarens guldindløselighed og indførte 10 procents importtold.**

Bellevue Strand Hotel standsede sine betalinger. Det kan lyde som en detalje i et urovækkende billede, men det var det ikke for os. Vi købte en del af interiøret til det nyerehvervede Kjørstrup.

1972 blev året med „skriften på væggen“. Den internationale situation manede til agtpågivenhed. Vi afsluttede vore indledte forhandlinger om salget af Boel Foods til den britiske koncern UNIGATE.

Den 14. januar døde Kong Frederik den Niende, statsminister Jens Otto Krag udråbte Dronning Margrethe til regent efter sin far i nærværelse af mere end 50.000 som trodsede den bidende kulde foran Christiansborg.

1972 blev også det år, hvor Danmark vedtog indmeldelse i EF i folketinget med 141 ja-stemmer mod 84 nej og ved folkeafstemningen i oktober sagde  $\frac{2}{3}$  af befolkningen ja til Danmarks indtræden i det europæiske fællesskab.

Vore dispositioner faldt gunstigt i takt med udviklingen, som vi igen heldigvis kom i forkøbet.

Året efter ramte devalueringen af dollaren hårdt mange steder. Den internationale valutakrise var en kendsgerning. Dollarkursen satte bundrekord med 5,44. Mælkeprisen steg til 2 kroner literen.

Energikrisen slår igennem. Der indføres forbud mod bilkørsel på søndage, butiksbelysningen skal slukkes ved lukketid. Gadebelysningen halveres, neonreklamerne forbydes, juleudsmykningen og brug af udendørs julelys forbudt. Arbejdsløsheden stiger. Energikrisen fører til katastrofale fald på alverdens børser. Vi har fået lagt vor fremtidslinie i rette tid. Vi øger produktionen til eksportmarkederne.

Min lyst til nye initiativer er usvækket, men på dette tidspunkt i livet gælder det om at holde fornuften i hårdt greb. Der er jo ingen til at tage stafetten, hvis jeg skulle finde på at sætte nye krævende projekter i gang, med nye investeringer og nye udfordringer, hvis løsning forudsætter min specielle tænkning og indstilling.

Olga og jeg har forlængst „beskikket vort hus“, som det hedder. Når det uafvendelige en dag indtræffer, skulle der nødigt være efterladt problemer.

Vi har jo haft et langt og også bevæget liv, ikke kun en dans på roser. Der er givet og taget mange knubs undervejs, men vi er også samtidig rørende enige om, at vi har meget at være glade og taknemmelige for.

Vore spor vil nok heller ikke for en rum tid blive udslettet. Boel Fonden, Boels Gaard i Nyhavn og Kjærstrup vil bestå ... der har været en vis mening med tingene.

Vi kan se tilbage over mange gode år, men jeg vil slutte med et citat fra min fars og mors TV-udsendelse for nogle år siden, hvor mor plukede en rose til far, mens hun kørte ham rundt i haven i rullestolen.

*Tak sagde han, men udbrød i samme sekund – ingen roser uden torne!*

Sådan har vort liv også formet sig.

## *En ny epoke*

Ved Statens Ostebedømmelser i foråret 1984 fik vi den fagligt store glæde at modtage meget høje kvalitets-karakterer for vor nyeste Danablu. Den er fremstillet efter ultrafiltreringsmetoden – en ny teknisk videnskabelig landvinding i den danske osteproduktion, som skyldes mangeårigt samarbejde med direktør Niels Arnth-Jensen og direktør, dr. techn. Henning Brüniche-Olsen. Vort samarbejde omkring ultrafiltrerings-teknikken indledtes allerede 1973, hvor vi etablerede et forsøgslaboratorium på Lundby Mejeri.

Omsider er det lykkedes med succes at få den nye produktionsmetode til at fungere. Kvalitets-  
anerkendelsen fra Statens Ostebedømmelser er bekræftelsen.

*Esper Boel*

## *Manden bag historien*

BOEL, Esper, mejeriejer, R<sup>1</sup>, Hjv. Ft.; f. 10/9 1913 i Dronninglund; søn af mejeriejer Marius Boel (død 1979) og hustru Else f. Gram-Sørensen; gift 12/7 1936 m. Olga Johanne B., f. 22/4 1912, datter af mejeribestyrer Axel Sørensen (død 1940) og hustru Kathrine f. Andersen (død 1966).

På Fynske handelsdagskole 1934; studieophold i England 1935; mejeribestyrer 1936; mejeriejer 1941; direktør for Messrs. L. Nielsen Ladefoged & Co., London og Manchester 1959. Formand for Boel Fonden fra dens oprettelse i 1972. Medlem af bestyrelsen for Danmarks Privatmejerier fra 1943 (formand 1945-52), for Producentforeningen af Danish Blue Cheese & Mycella fra 1958; medlem af bestyrelsen for institutionen Provinsbørns Ferieophold i Kbh. fra 1966, af repræsentantskabet for Handelsbanken i Nykøbing F. og for Grosserer-Societetet fra 1970; medlem af bestyrelsen for Landsforeningen mod Børnelammelse 1973 og af bestyrelsen for Lolland-Falsters stiftsmuseum fra 1975. Formand for Simmentalerforening i Danmark 1978-80. Medl. af bestyrelsen i Dansk Canadisk Selskab fra 1950, formand 1960-75. Arbejdende formand for bestyrelsen i Boel Mejerierne og Boel Foods. Paul Harris Fellow 1981.

Adresse: Kjærstrup, 4960 Holeby.





SlægtsBiblioteket

Danernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

