



Per Øverland: Historieglimt 260 – Iskrem på Buran

Iskrem og saftis (sorbet) er viktige og selvsagte desserter og forfriskninger ikke bare om sommeren, men hele året i dagens Norge. Slik har det ikke alltid vært. Før den andre verdenskrigen var det minimal produksjon i fabrikkmessig målestokk. Lademoen var et av de første stedene i landet vårt der industriell produksjon av dette nytelsesmidlet ble startet. Det var i 1929. Da

TIRSDAG 10. FEBRUAR 1925

Trondhjems melkeforsyning tar sit nye anlæg i bruk.

Det har kostet $1\frac{1}{4}$ million kr.



I disse dager begynder Trondhjems melkeforsyning prøvedriften i sine nye lokaler paa Buran. Arbeidet paa det vældige kompleks blev paabegyndt høsten 1923, og til trods for at der under streiken og lockouten ifjor var arbejdsstans i ca. 6 maaneder staaer anlægget nu paa det nærmeste færdig, en maaned tidligere end beregnet. Det eneste som

Det er beregnet paa aa motta ca. 40,000 liter melk daglig. Meierikonsulent Wold har nedlagt et stort arbeide ved planlæggelsen av dette vældige anlæg. Arkitekt Landmark har utført tegningene og ingeniør Finne har været byggeleder. Trondhjems melkeforsyning er et interessentselskap bestaaende av 25 store meierier. Disse har

Fra "Nationen, 10. februar 1925.

startet Trondhjems Melkeforsyning slik produksjon i det nye bygget sitt på Buran. Om dette kan en lese i en artikkel av Egil Sødal i Strinda historielags årbok 2007 om *Diplomats på Landsbrukssenteret*. Sødal var direktør 1977-1990 for firma A/L Iskrem på Tunga. Fra 1988 foreligger en statistikk over forbruket av iskrem i ulike land. Norge ligger langt fremme, like etter Sverige. Av liter per innbygger konsumerte svenskene 14, mens Norge kom på neste plass i Norden med sine 12,3 liter.

Finland hadde 11 liter og Danmark 8,5. Italia hadde 7,2 og Frankrike 4,7 liter per innbygger. Suverent høyest var forbruket i USA med 21 liter.

Jeg husker en dag like etter krigen da jeg spiste iskrem på en isbar på Karl Johan. En mann spurte meg om når iskrem kom til Norge. Han var amerikansk turist og var sikker på at iskrem i Norge var en nyhet. Jeg fortalt ham ikke at min mor allerede før krigen lagde iskrem hjemme til dessert til søndagsmiddagen. Iskrem er ikke en ny oppfinnelse på 1900-tallet. Marco Polo (1254-1324) som levde i Kina i tyve år (1275-1295), forteller at der var det en gammel rett da han var der. Når vi ser på isens historie, er det viktig å bruke en vid definisjon. Iskrem og sorbet som vi i daglig tale gjerne sammenfatter under ordet is, er en form for spiseis som består av en frossen blanding med eller uten fløte og med smakstilsetninger og søtstoffer. Når det gjelder iskrem, så må den inneholde minst 10 % melkefett for å fortjene betegnelsen. Ved gjestebud i det gamle Hellas og Roma var gjerne is høydepunktet i serveringen. Fra keiser Neros gjestebud er det fortalt at om det ble for lite is kunne det få alvorlige følger for de ansvarlige for serveringen! Frysingen fikk de ved hjelp av hardpakket snø som var oppbevart nedgravd i jorda eller bragt fra isbreer i fjellene. Etter den klassiske oldtid gikk kunsten å lage spiseis i glemmeboka. I Middelalderen skal en konditor på Sicilia ha tatt opp igjen tradisjonen da han fant på å lage is ved hjelp av salpeter. I Norge var Sven Hennig-Olsen først ute. Etter oppskrifter han hadde med seg fra USA, begynte han produksjon i Kristiansand i 1924.

Da produksjonen på Buran begynte i 1929, måtte markedet opparbeides. Folk var ikke vant til å kjøpe og spise iskrem, men det ble populært etter hvert. Teknologien ved produksjon og distribusjon var en annen enn i dag. På Buran var frysingen basert på kuldeblandinger, kryohydrater, som bestod av tre vektdeler knust is og en vektdel klorsalt. På den måten fikk de en kuldeblanding som holdt ned til -21 grader. Metallbeholdere med iskrem stod i tilsvarende kuldeblandinger under salget i butikkene. I 1934 kom tørris på markedet. Det var et biprodukt hos Norsk Hydro. Det var CO₂ i fast form. Dette produktet sublimerer, det vil si at det går direkte fra fast form til gass og etterlater ikke fuktighet. Nå ble transporten mye enklere. En kunne holde god frysetemperatur i lukkede, isolerte rom i lengre tid. Tørris ble brukt til langt ut i

1970-åra. I 1950-åra kjøpte meieriet de første elektriske frysere eller salgskabinetter som de ble kalt. De ble plassert på salgsstedene og holdt brukbar temperatur hele tiden. Ett kabinett kostet kr. 3.750. Det var mye penger i 1950-åra, men forenklingen av distribusjonen ble da formidabel.

Da Trondhjems Melkeforsyning flyttet inn i sitt nybygg på Buran i 1925, var planen at alle meierier i byen og omegnen skulle slutte opp om det nye store meieriet. I siste omgang ble ett meieri stående utenfor. Det var Strinda-bøndenes Trondhjems Meieri i Erling Skakkes gate 25. Der ble det bygd et nytt og meget praktisk bygg i 1935. Likevel døde ikke tanken om ett felles meieri i byen. Etter den andre verdenskrigen kom tanken opp igjen. I 1948 kom så det felles meieriet på Buran, men nå under et nytt navn: Trøndermeieriet. Det fikk en storhetstid frem til det kunne flytte til et helt moderne anlegg i Landbrukssenteret på Tunga. Der heter det nå Tine. Da melkeleveransene til Erling Skakkes gate 25 ble flyttet til Buran, var stedet der klart for nye oppdrag. I 1952 ble iskremproduksjonen flyttet dit ned. Tiden for iskrem på Buran var slutt. Årsproduksjonen av iskrem i sentrum begynte på omtrent 60.000 liter. Produksjonen der varte til 1966 da det ble produsert 1 186 000 liter i året.

I 1949 tok Trøndelag Melkesentral som ble dannet i 1930, et initiativ for å samle iskremproduksjonen i Midt-Norge til ett sted. Det førte ikke frem, men i 1964 var tiden moden. Da var lokalene i Erling Skakkes gate 25 blitt umoderne. Man så seg om etter et sted å bygge ny iskremfabrikk. Trøndermeieriet innkalte til konstituerende møte den 17. april 1964. 38 meierier var møtt frem. Av de 38 stemte 22 for stiftelse med det samme. 16 stemte for konstituering med forbehold av årsmøtevedtak. Dermed var forutsetningen for det nye selskapet, A/L Iskrem, på plass. 18 mål tomt til nybygg ble kjøpt på landbrukssenteret på Tunga. Byggetiden ble 14 måneder. Produksjonen på Tunga begynte 1. mars 1967 på en samlet gulvflate på 3.470 kvadratmeter.

De senere års utvikling av iskremproduksjonen i Trondheim kan summeres opp ganske raskt. Omsetningsøkningen var kraftig. I 1982 stod et fryselager på 1.250 kvadratmeter klart i Årødalen i Molde og året etter et lager på Steinkjer. I 1965 hadde produksjonen vært på 1 077 610 liter iskrem. Tyve år senere var den på 3 714 200 liter! Trønderne var blitt storspisere av iskrem. I 1988 måtte bygget på Tunga utvides med et nybygg på 3.306 kvadratmeter gulvflate. Økningen av produksjonen fortsatte. I 1995 var den på 6 645 000

liter. Så nådde sammenslutningen av anlegg også Tunga. Da var det fire fabrikker for Diplom-Is i Norge. 31. oktober 1997 ble produksjonen på Tunga avvirket. I 2007 var det to fabrikker i drift i landet.