

Du er her: Forsiden > PACKobserver mener > Er stålkoen moden til en renæssance?

## PACKobserver mener

Chefredaktør  
Gitte Søndergaard:



### Er stålkoen moden til en renæssance?

12.11.18: En historie fra Øllingegaard Mejeri og supermarkeds kæden Menu, der i lørdags lancerede tap-selv mælk, i en af sidstnævntes butikker, gav en - i denne branche - usædvanlig deja-vu oplevelse med tråde helt tilbage til starten af 90'erne ... Se 2018-udgaven her: "Tap-selv mælk i supermarkedet".

I 1990 kunne jeg i datidens eneste danske emballagefagblad bringe historien om, at både tyske og schweiziske supermarkeds kæder var ude med en ny "emballage" til mælk. Man havde nemlig i et par butikker startet testsalg af mælk til selvaftapning fra en såkaldt "stålko", dvs. en rustfri 500 liters køletank koblet til en tappeautomat. Tanken blev leveret, hentet og rengjort af et lokalt mejeri.



Foto fra 1990-omtalen

Mælken tappede forbrugerne i 1 liters glasflasker, som de første gang indkøbte i supermarkedet, og senere selv rengjorde og bragte med tilbage til supermarkedet for at hente ny forsyning af mælk.

Lige fra begyndelsen var der dog betænkeligheder fra myndighedernes side; faktisk var det slet ikke tilladt at sælge såkaldt "åben mælk" aht. risiko for bakterier. Men hen ad vejen blev der givet tilladelse og løsningen tiltrak sig i en periode en vis interesse.

Fire år senere måtte vi dog i de selvsamme spalter erklære stålkoen for død, da de pågældende tyske og schweiziske supermarkeder havde valgt at nedlægge deres projekter.

Personligt var jeg ikke overasket - jeg ville aldrig selv have været at i finde i køen (lige som jeg ikke er det i køen til bland-selv-slik og lignende). Jeg ville blandt andet fokusere på, at bakterier sandsynligvis har væsentligt lettere spil i en aftapningsstuds, der med jævne mellemrum bliver åbnet (måske tilmed piller ved af sundt nysgerrige børn), og at det måske også må være svært at opretholde køling på den(?).

Samtidig havde jeg allerede dengang betænkeligheder ved glasflasker i lige præcis den sammenhæng, nemlig hvor forbrugere står og jonglerer med dem i/ved automaten. Glas, der rammer et stengulv og splintrer, kan springe i alle mulige retninger, og f.eks. også havne i andre af forbrugernes hjemmerengjorte(!) flasker, der står klar til at blive fyldt.

Endelig er der i 2018 kommet endnu en faktor til, som vist ikke fik ret mange tanker i 1990; nemlig madspild. I Øllingegaard/Menu-udgaven nævnes det specifikt, at "mælken leveres dagligt og helt friskt i ståltanke fra den økologiske bondegård". Det må også betyde, at man ved lukketid sagtens kan risikere at have en del mælk tilbage i tanken, der ikke - til forskel fra papmælken - blot kan sælges i morgen(?).

På den positive side for 2018-udgaven af stålkoen tæller, at forbrugerne på det kvarte århundrede er blevet endnu mere beviste om klima og miljø samt begejstrede for lokalproduceret og bæredygtighed. Og det skal blive spændende at følge det koncept, som jeg i 1994 - lidt overdrevent, må jeg konstatere, erklærede for dødt ... Stålkoen spræller åbenbart endnu!

Men lad mig minde om, at spildt mad som regel har brugt flere ressourcer end udtjent emballage, og at udtrykket "bæredygtig" ofte er temmelig unuanceret ... Hvordan påvirker f.eks. det varme vand, som forbrugeren skal bruge til at rengøre sine mælkeflasker, den samlede ressourcekonto?