ØKOLOGISKE

lokale fødevarer

version 2

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

ØKOLOGISKE LOKALE FØDEVARER

Fokus på lokale fødevarer

Interessen for lokale fødevarer er meget stor, og der er et stigende ønske fra vores kunder om at købe lokalt. Derfor har vi kigget på hvordan vi som foodservice leverandør kan synliggøre lokale fødevarer på en overskuelig og god måde.

Vi har valgt at udforme dette katalog som et opslagsværk, så det bliver lettere for dig at få overblik over hvor de lokale fødevarer er og hvilke muligheder, det giver dig.

Kataloget er inddelt i kategorier, så du hurtigt kan danne dig et indtryk af producenterne og hvad de producerer. Bliv inspireret, få overblik og brug opslagsværket i din dagligdag. Det skulle gerne gøre det lettere for dig at købe ind i forhold til, hvad dine behov er i køkkenet og i forhold til dine værdier.

Der eksisterer os bekendt ingen officiel definition på, hvad lokale fødevarer er. Det afhænger af øjnene der ser.
Leverandørerne i dette hæfte er alle danske producenter, og de anvender danske varer i deres hovedprodukter.

Vi håber at vores katalog vil inspirere dig.
Rigtig god fornøjelse.

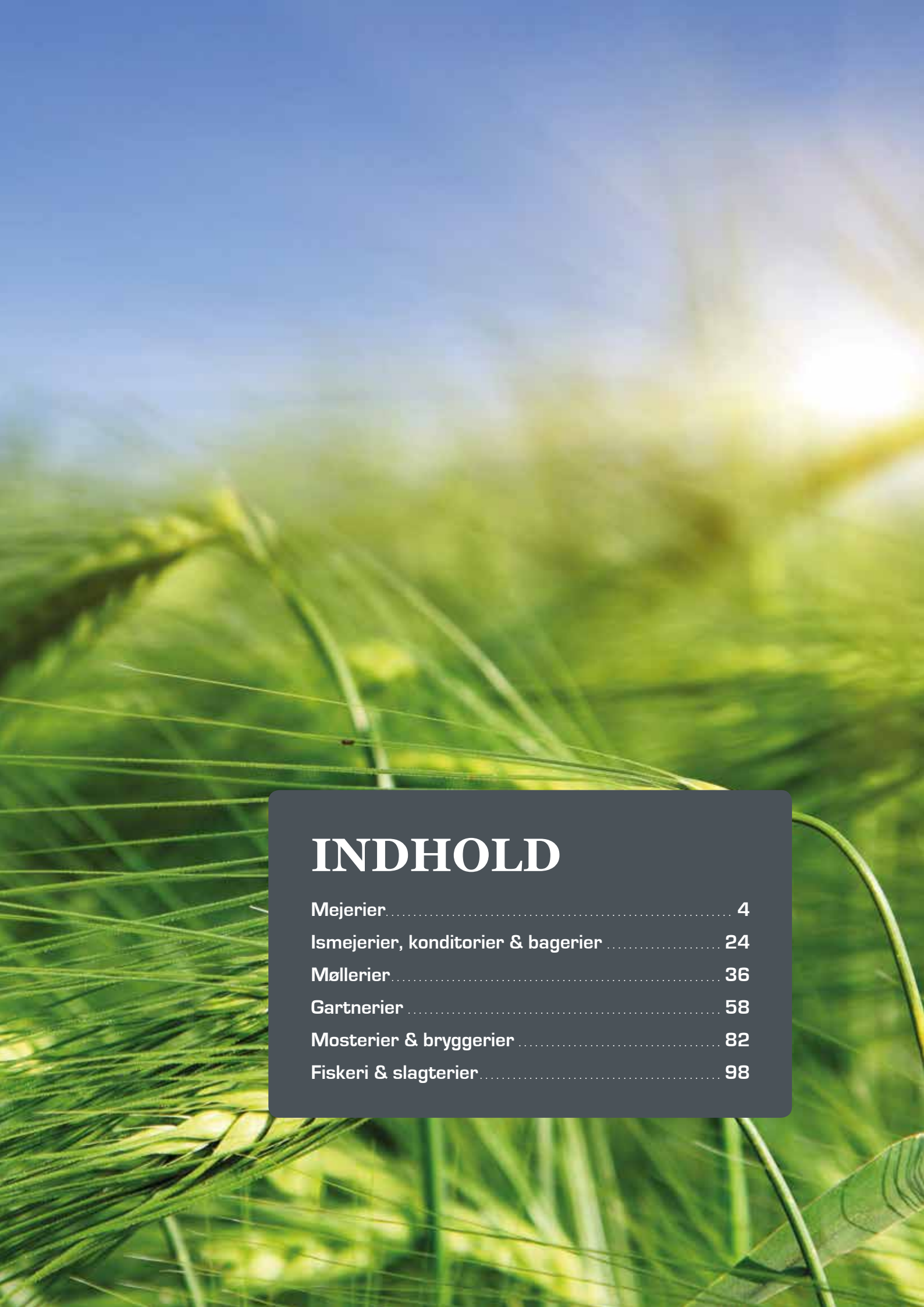
Vivi Kjersgaard
Produktchef, økologi & private brands

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

FSC
www.fsc.org
FSC® C123274
Miljømærket for ansvarligt skovbrug

Når du som forbruger eller virksomhed vælger FSC, er du med til at sikre naturen og de sociale forhold i de skove, som træet kommer fra. Dette gælder, når du køber eller producerer produkter af FSC-certificeret træ – lige fra havemøbler og gulve til papir og emballager.

HØRKRAM/November 2015. Der tages forbehold for trykfejl. Version 2.



INDHOLD

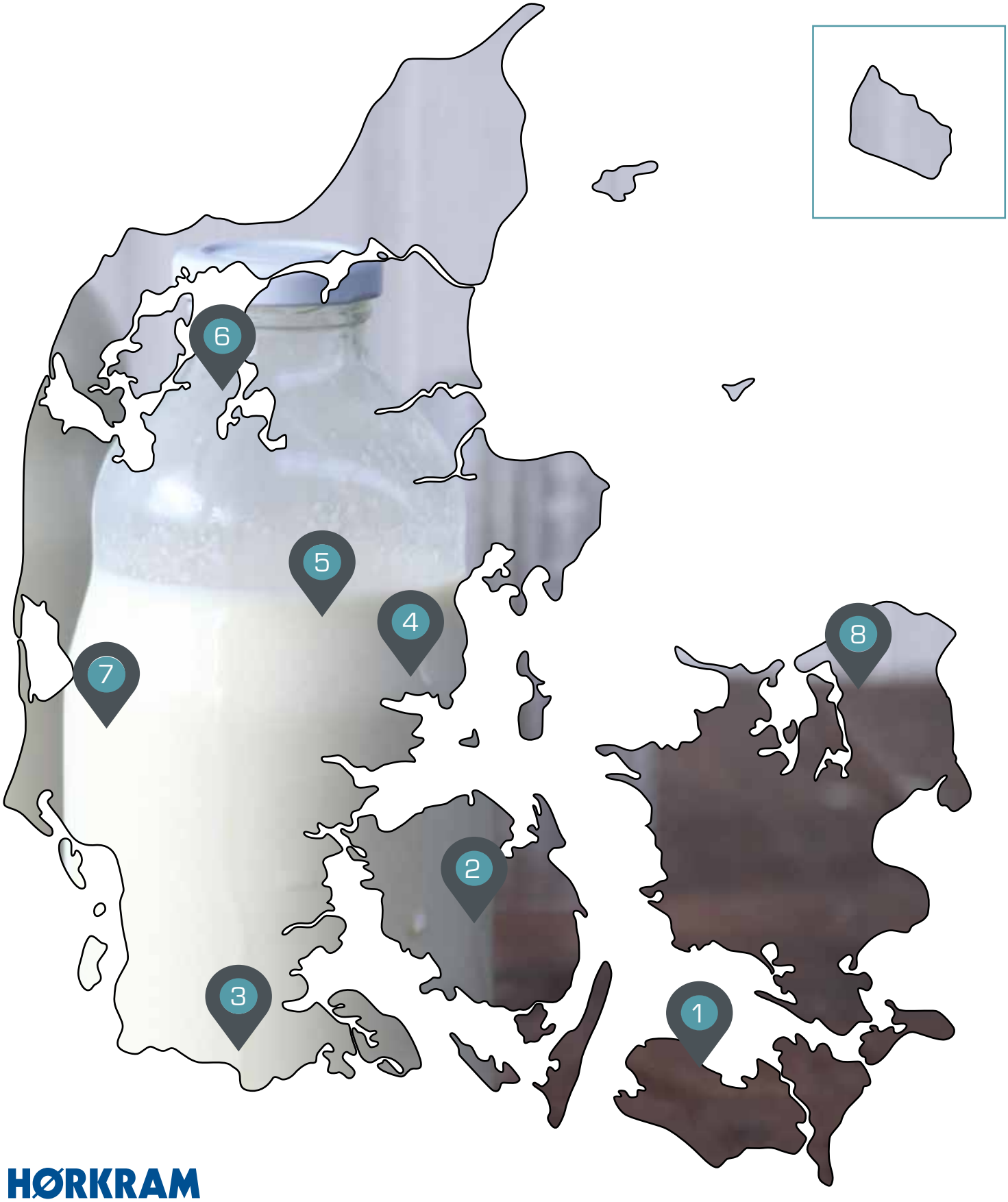
Mejerier 4
Ismejerier, konditorier & bagerier 24
Møllerier 36
Gartnerier 58
Mosterier & bryggerier 82
Fiskeri & slagterier 98

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

MEJERIER

Oversigtskort 6
Knuthenlund 8
Løgismose 10
Naturmælk 12
Søvind mejeri 14
Them mejeri 16
Thise mejeri 18
Tistrup mejeri 20
Øllingegaard 22

OVERSIGTSKORT



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

MEJERIER

Knuthenlund 1
Løgismose 2
Naturmælk. 3
Søvind mejeri. 4
Them mejeri 5
Thise mejeri. 6
Tistrup mejeri 7
Øllingegaard 8

8 MEJERIER

»Knuthenlund afholder hvert år uofficiel kokkelandskamp med danske og udenlandske michelin-kokke «

FAKTABOKS KNUTHENLUND GODS:
Beliggenhed: Knuthenlundvej 7, 4952 Stokkemarke

Hjemmeside: www.knuthenlund.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Mejeriprodukter af fåre- og komælk, kød, Charcuteri og kornprodukter

På den nordvestlige del af Lolland, tæt ved Stokkemarke, ligger Knuthenlund Gods. Godsets historie går tilbage til 1729, hvor det blev oprettet af grevskabet Knuthenborg. I dag er det ejet af Susanne Hovmand-Simonsen, der er 4. generation efter sin oldefar, der købte stedet i 1913. Godset driver deres eget mejeri og har derudover plante- og dyrehold.

Danmarkshistoriens største omlægning til økologi

Knuthenlund Gods har i flere generationer være drevet som et konventionelt landbrug og levet af driften af mark, skov og udlejningshuse. I 2006 overtog Susanne godset efter sine forældre, og hvis hun skulle få det til at lykkes, var hun overbevidst om, at hun skulle lave produkter, som hun selv havde lyst til at købe. Økologi vægtede højt, og hun begyndte med det samme at undersøge, om hun kunne omlægge godset til økologisk drift. Det blev en lang rejse, for der var ikke nogle rådgivere, som turde anbefale at omlægge så stor en drift. Men Susanne ville, og efter at have rejst rundt i Europa i halvandet år for at besøge store økologiske godser og få overblik over erfaringer, gik hun i gang. Den 1. juli 2007 lagde hun godset om og det blev Danmarkshistoriens største omlægning til økologi!

Prisvindendende mejeriprodukter

Knuthenlund er kendt for deres mejeriprodukter. Og det er måske ikke så mærkeligt, for der har været mejerister i familien i generationer, og de har vundet adskillige priser for deres oste. Susannes oldefar, farfar og far var alle mejerister. Og selv om Susanne ikke selv er mejerist, så er hendes mand det! I dag driver de sammen mejeriet på Knuthenlund og de går efter den ypperste kvalitet for at kunne konkurrere med de bedste i verden. Dagligt arbejder de efter AOC standarder, hvor der blandt andet stilles høje krav til foderet, og bestemte skånsomme forarbejdnings- og lagringsmetoder. Der arbejdes løbende med at forfine smagen i ostene, for eksempel har foderet stor betydning for den komplekse smag i mælken, der igen giver smag til de færdige produkter. En af de ting, som de arbejder med, er urter i køer og fårs foder. De har derfor afdækket, hvilket bær og urter, der naturligt findes på hele Knuthenlunds område. Sammen med forskere fra Agrotech i Århus har de lavet spireprøver og forsøgsplanter og udvalgt 11 forskellige urter, som de i dag sår i foldene til kød- og malkekvæg for at bidrage med en kompleks smag i produkterne.

Gamle håndværksmetoder og inspiration fra originale gamle opskrifter

På Knuthenlund ønsker de at udvikle med respekt og fornyelse. Det gør de blandt andet ved at bruge de gamle håndværksmetoder og forfine de originale opskrifter, som Susannes oldefar brugte til flere af sine anpriste oste. Men den vej er ikke helt enkel. For i de originale opskrifter bruges der for eksempel mælk fra røde køer, en race der i dag kun er 150 køer tilbage af, og som står på Faos liste over udrydningstruede arter. Knuthenlund er nu i gang med at bygge en besætning op igen af denne husdyrrace. Og det tager tid.

»Knuthenlund har vundet adskillige internationale priser for deres oste bl.a. 5 guldmedaljer ved World Cheese Award«

The Native Cooking Award – Et mekka for gourmetkokke

I 2012 var Knuthenlund første gang vært for en uofficiel kokkelandskamp med michelin-kokke fra Danmark, Tyskland og Østrig. I denne konkurrence dystes der i madkunst baseret på traditionelt håndværk kombineret med lokale råvarer og ingredienser fra den vilde natur. Knuthenlund har som det første sted i Danmark fået udarbejdet en afdækning af, hvad der findes af vilde bær og urter. Det har efterfølgende resulteret i en rapport, hvor urternes placering er mærket op med gps-koordinater! Hvert team får således ved konkurrencens start udleveret gps-koordinaterne til urterne samt en cykel, hvorefter de skal begive sig ud i den frodige natur på Knuthenlund for at indsamle urter til den valgte menu. Ud over urterne får hvert team udleveret kød og mejeriprodukter fra Knuthenlund.

10 MEJERIER

FAKTABOKS LØGISMOSE:
Beliggenhed: Ny Vestergade 2, 5672 Broby

Hjemmeside: www.løgismose.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Mælk, flødeoste, rygeost, salatoste og skyr

Løgismose er ikke religiøse omkring økologien, men mere end 90% af deres mejeriprodukter er økologiske. Fundamentet for at skabe et Løgismose produkt er; de bedste råvarer, de bedste opskrifter, det gode håndværk og en altid intens og autentisk smag!

Det første produkt var Fynsk Rygeost

Løgismoses første produkt var en rygeost, som de lavede ud fra en meget gammel Fynsk opskrift – fra før man brugte sprøjtegifte og kunstgødning. Det var derfor helt naturligt for Løgismose at vælge en så original råvare som muligt – og de var ikke i tvivl. Det måtte være økologisk mælk. Deres rygeost, der også i dag ryges over havrehalm fra Løgismose Gods, ryges i en rigtig rygeovn. Den varme rygning giver overfladen en smuk gylden farve og en ægte røget smag – mild, dyb og frisk.

»Smag, kvalitet og passionen for det gode håndværk!«

Løgismoses succes? Det skal smage bedre!

Løgismose er også historien om drømme og værdier. Drømmen om det gode liv. Troen på at alt kan lade sig gøre, hvis bare man er ihærdig og målrettet nok. Hvis produkterne smager godt nok. Lysten til fornyelse og respekten for det gode håndværk. Det er dette værdisæt, som Løgismose styrer efter. Det skal smage bedre, og de bliver aldrig tilfredse. Det kan altid blive bedre. Smagskvaliteten er i fokus, og de forsøger altid at levere mere end der forventes. På denne måde kommer der også altid noget positivt ud af det. Være fælles om noget, der gør en forskel. De har en stolthed omkring det de gør, og de fokuserer på at bevare deres DNA. Der er nok af tilbud og afveje, men de står fast på deres grundværdier.

Mormor Koldskål

Løgismose er stolte af alle deres produkter! Senest har de skabt en nostalgisk Mormor Koldskål efter devisen – ingen sommer uden koldskål. En rigtig klassiker med en lækker cremet konsistens fra æggeblommerne og en mild smag af mælkens syrlige noter. Rundet af med vanilje og den friske smag fra citroner. Prøv den bare. Det er smagen af barndom.

Hjemmelavet er bedst, og Løgismose er det næstbedste alternativ!

Hvis køkkenerne har tid, kan de lave det bedste selv, men har de ikke tid, går Løgismose efter at deres produkter er det bedste alternativ.

»Signatur er en serie af helt særlige kvalitetsprodukter til danske toprestauranter og professionelle«

FAKTABOKS NATURMÆLK:
Beliggenhed: Gerrebækvej 24, 6360 Tinglev

Hjemmeside: www.naturmaelk.dk

Facebook: www.facebook.com/naturmaelk

Produktionsform: Økologisk og biodynamisk

Produkttyper: Økologisk: Alle typer af mejeriprodukter! Mælk, piskefløde, double cream 48%, syrnede produkter, creme fraiche produkter, skæreoste, skimmeloste, samt et bredt udvalg af smør, med og uden forskellige salttyper

Biodynamisk: Gårdmælk, minimælk og hømælk.
Flere varianter af smør og gourmetoste

»Økologiske og biodynamiske produkter!«

Naturmælk er et selvstændigt økologisk andelsmejeri, der blev grundlagt i 1994. Sønderjydske, økologiske og biodynamiske landmænd ønskede at se deres egen mælk blive produceret og solgt – og ikke bare handlet som "almindelig mælk".

Økologi og biodynamik

32 landmænd med familier leverer dagligt mælk til Naturmælk, og der fremstilles ca. 270 forskellige produkter indenfor mælk, smør, yoghurt, ost samt en del specialprodukter.

Naturmælk består af både økologiske og biodynamiske landmænd, og denne mangfoldighed giver en unik mulighed for at skabe en bred vifte af kvalitetsprodukter. De fleste kender Naturmælks økologiske produkter, men de har også en hel biodynamiske serie, der består af; mælk, smør og oste. De værdier og visioner der driver Naturmælk, er de samme som dengang det hele begyndte; de vil gerne passe godt på naturen, fordi de tror på, "at vi ikke har arvet jorden af vores fædre, men lånt den af vores børn". Kvalitet og smag er de vigtigste parametre i alt, hvad de foretager sig – fra jord til bord

Udnyttelse af forskellige mælketyper

Naturmælk arbejder med ni forskellige mælketyper og behandler mælken så skånsomt som muligt. Hømælken er et af deres nyeste tiltag. Den lavpasteuriseres ved 63 grader og er en unik smagsoplevelse. Naturmælks arbejder ud fra; desto mindre man behandler produktet, desto bedre er slutproduktet.

Kendetegnet ved produkterne er desuden at de er håndværksprodukter, hvor en begrænset håndtering (både ved pumpning og produktion) er ingrediensen i den gode smag. Naturmælk er desuden også det eneste mejeri i Danmark, der indvejer og producerer biodynamiske mejeriprodukter.

Urter i marken

Råvarerne er det vigtigste grundlag. Alle landmænd sår min. otte urter i markerne. Det er vigtigt for køernes velbefindende, og det kan have en afsmittende effekt i smagen på mælken. Naturmælk er meget stolte af deres landmænd, der er et stort aktiv og meget engagerede i mejeriet, og som selv tager initiativer til nye tiltag. Så de er ikke "bare" leverandører af mælken, og det giver Naturmælk store muligheder for at lave unikke produkter.

Signatur: en kvalitetsserie til toppen af dansk gourmet

For at imødekomme ønsker fra gourmetkokke om produkter at en helt særligt høj kvalitet, har Naturmælk skabt Signaturserien. Det er specialprodukter med hver deres særlige egenskaber. Serien rummer varer som double cream 48%, Jersey hø-mælk, biodynamisk hø-mælk, syrnet fløde til egen smørproduktion og mange flere. Særligt Hø-mælks produkterne; økologiske såvel som biodynamiske har vundet mange priser. Hø-mælk kommer fra køer hvis væsentligste foder er græs og hø. Den milde friske smag af deres foder afspejler sig i mælken, uden at overdøve de øvrige smagsnoter.

Konstant i udvikling

Naturmælk udvikler hele tiden nye produkter. De var de første på markedet, der kom med økologisk laktosefri mælk og økologisk portionssmør. Deres biodynamiske CafeMælk har de udviklet i samarbejde med bl.a. Copenhagen Coffee Academy. Specialmælk, som biodynamisk hømælk og jersey hømælk er udviklet i samarbejde med og til nogle af Michelin kokkene i Danmark. I øjeblikket arbejder de med udvikling af råmælksoste, samt andre specialoste. I 2015 kommer der endnu flere gourmetoste, der vil blive produceret på mejeriet i Tinglev og på de to gårdmejerier; Kristiansminde Gårdmejeri ved Varde og Hinge Gårdmejeri ved Kjellerup.

Tiden står aldrig stille på Naturmælk. Det drives blandt andet af de forandringer deres kunder ønsker. Tendenserne går hen imod produkter, der karakteriseres af værdier som: smag, kvalitet, autencitet, nærhed og dermed også den gode autentiske fortælling – alle værdier, som Naturmælk også kan stå inde for, og arbejder efter hver dag. For som de siger: "Vi er et økologisk mejeri med kærligheden til det gode håndværk og den gode smag".

»Høprodukterne vinder:
Gourmet prisen 2014: Jersey hømælk
i Signatur serien

Gourmetprisen 2013: Biodynamisk hømælk
Nordens ost 2015: Høosten«

14 MEJERIER

FAKTABOKS SØVIND:
Beliggenhed: Haldrupvej 2 , Søvind, 8700 Horsens

Hjemmeside: www.sovind.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Friske flødeoste og specialoste af ko- og gedemælk

Kirks håndværksfremstillede økologiske ostespecialiteter produceres på Søvind Mejeri, midt i det naturskønne landskab på nordsiden af Horsens fjord mellem Horsens og Odder. Mogens Kirk grundlagde det økologiske mejeri i 1996, og siden da er økologiske friskoste og specialoste blevet produceret her. I dag ejes mejeriet af Solhvervsfonden.

Flødeoste med smagsnuancer, unik konsistens og cremethed

Søvind Mejeri er det eneste mejeri i Danmark, der både koldtapper og kolddrænер økologisk flødeost. Det betyder at aromastofferne bevares, og der samtidig sker en naturlig géldannelse, som giver en flødeskumsagtig cremet konsistens. Det foregår på den måde at fløden syrnes, ligesom når man fremstiller creme fraiche. Herefter kommes den i et osteklæde, hvor den lægges til hvile og vallen kan løbe fra. Vallen skal flyde ud af osteklædet lige så stille, helt af sig selv.

Nu tømmes ostemassen fra osteklædet op i en rørekedel, hvor den blandes med lidt salt og kommes op i bægrene. Det er en proces der er tidskrævende, men det opvejes af resultatet. Søvind Mejeri producerer under lav temperatur, og de er ene på markedet om at udføre denne gamle håndværksmetode. Det er netop denne særlige fremstillingsproces, der bevarer smagsnuancerne og den unikke konsistens, cremethed og smagen... og den varer længe!

Det handler om go' smag

Høj gastronomisk kvalitet kombineret med en respekt for miljøet er målet for produkterne fra Søvind Mejeri. Derfor benyttes kun de bedste råvarer – økologiske naturligvis – både for miljøets skyld, men i særdeleshed også for smagens skyld. Og så insisterer Søvind Mejeri på et totalt fravalg af e-numre, konserveringsmidler, stabilisatorer, emulgatorer, farvestoffer og kunstige aromaer. I sidste ende er det trods alt den gode smag det handler om. Det første produkt, der blev sendt på markedet var en hvidløgsost, og den er i dag mejeriets mest populære ost!

Gedeoste i særklasse

Når gederne har det godt, smager mælken bedre og skaber forudsætninger for at lave god ost. På det utroligt smukke Stenalt Gods på Djursland går gederne frit rundt i en stor stald med et tykt lag halm. Udenfor har de adgang til 110 ha med grovfoder og græsfolde, og de kan boltre sig i fri natur 180 dage om året. Deres foder er dyrket og fremstillet uden sprøjtegift, kemikalier og kunstgødning. Mælken forædles på Søvind Mejeri, og resultatet er i dag et stort sortiment af gedeoste, som vinder stor anerkendelse – både nationalt som internationalt. I 2009 vandt Søvinds gedebrien prisen "Primea Roma" som bedste internationale gedeost i skarp konkurrence med 165 andre.

»Prøv flødeostene som en frisk sandwichspread«

»Mælken kommer max. 30 km fra mejeriet«

FAKTABOKS THEM:
Beliggenhed: Rustrupvej 16, 8653 Them

Hjemmeside: www.them-andelsmejeri.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Gule oste i 30+ og 45+, samt Them Krystalost

Them Andelsmejeri er grundlagt i 1888 og drevet af at fremstille kvalitetsprodukter med fokus på mælkekvalitet, dyrevelfærd og sporbarhed.

Høj mælkekvalitet og kort transport

Them A/M er ejet af 28 landmænd, og alle gårdene ligger inden for en radius af 30 km fra mejeriet. Fire af disse gårde leverer den økologiske mælk. Al mælk bliver hentet i egne biler og der er fokus på kvalitet og god service, og der bliver vogtet over de gamle håndværksdyder. Them A/S arbejder ud fra den forudsætning at oste bliver ikke bedre end den mælk den er fremstillet af, og mælken er den allerbedste råvare til osteproduktion.

Landmændene bliver blandt andet afregnet efter fem kvalitetsparametre. Desuden tester de for syrningshæmmere på gården ved hver afhentning. Indeholder mælken således rester af antibiotika eller rengøringsmiddel, bliver mælken ikke taget med til mejeriet.

Dyrevelfærd har en høj værdi

Nogle tænker måske at jo større bedrift, jo lavere dyrevelfærd, men sådan er det i hvert fald ikke hos Them! Deres fire økologiske andelshavere leverer ca. 10 mio. kg mælk om året. Den største af gårdene har 650 køer, og dyrevelfærden er i fokus. Køerne går frit rundt på store arealer dækket af træflis fra bl.a. parker og den jyske hede. Underlaget udvikler varme og giver således en behagelig temperatur for dyrene uanset om de står eller ligger i stalden. Endvidere er kalvene sammen med deres mor i de første 14 dage. De efterfølgende 2½ måned hygger de sig med jævnaldrende og bliver vartet op af "ammetanter", der sikrer at kalvene får den mælk og omsorg, som de har behov for.

»Kalvene går længe hos moderen, og derefter sammen med ammetanter«

(Økologireglerne kræver kun min. et døgn)

Them Krystal ost – ost med fyldig og autentisk smag

Them A/M har succes som leverandør af ost med fyldig og autentisk smag. De er særligt stolte af deres Krystal ost. Først og fremmest smagen, som er kraftfuld og aromatisk med små proteinkrystaller, der perler på tungen. Dernæst konsistensen, som er fast, hvilket også gør Krystal osten velegnet i varme retter. I al beskedenhed mener Them at kunne udfordre norditalienske klassikere som Parmesan og Grana Padano. Krystal ostens aromatiske smag spiller nemlig perfekt i pastaretter, i legerede supper, revet over salaten, som snack. Desuden er hvilket som helst ostebord hjemmebane for Them Krystal.

18 MEJERIER

FAKTABOKS THISE:
Beliggenhed: Sundsørevej 62, Thise, 7870 Roslev

Hjemmeside: www.thise.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Alle typer af mejeriprodukter! Mælk, fløde, smør, syrnede produkter, skyr, mælkedrikke, kakaomælk, gule ostetyper, blå ostetyper og forskellige skimmeloste og smør

»Vesterhavsosten er tildelt Mejeribrugets Gourmetpris«

Thise Mejeri blev grundlagt i 1988 af visionære økologiske landmænd, der ønskede at skabe deres eget mejeri. Et mejeri hvor drømmen om selvstændighed og økologi kunne gå op i en højere enhed med fremstillingen af velsmagende mejeriprodukter. En drøm der blev til virkelighed!

Pionerånden lever i bedste velgående

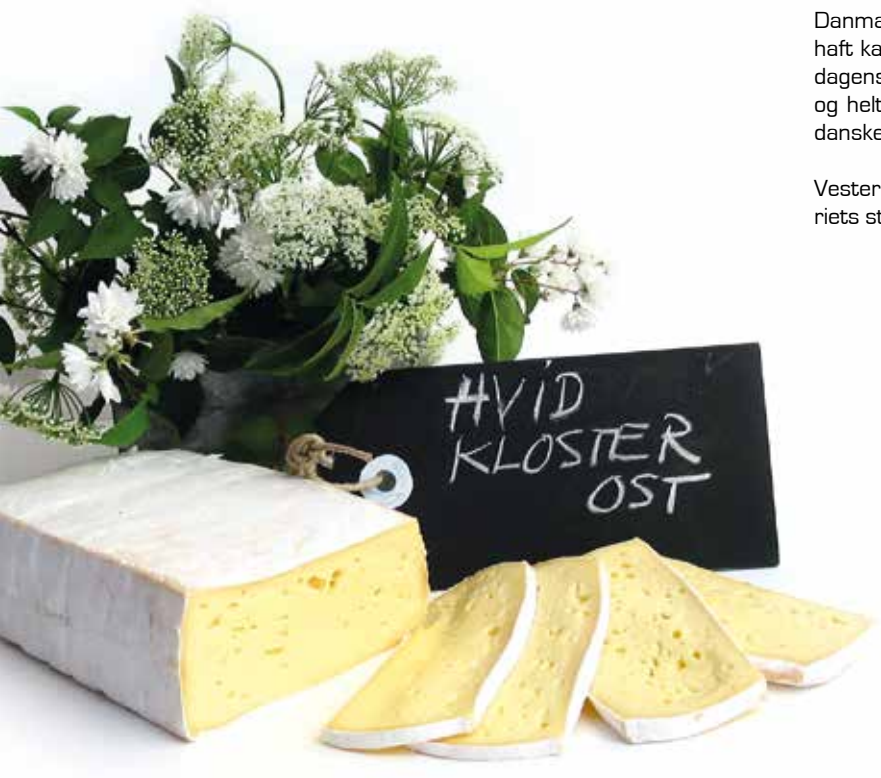
Thises landmænd er drevet af pionerånden og at fremme en så bæredygtig produktion som muligt. Sådan var det, da de stiftede Thise Mejeri, og sådan er det også i dag. I de senere år har de blandt andet arbejdet med at reducere et i forvejen lavt antibiotikaforbrug. Projekttitlen er "Udfasning af antibiotika" og formålet er at styrke køernes sundhed for på den måde at mindske behovet for dyrlæge og antibiotika. Missionen er lykkedes! Antibiotikaforbruget er styrtdykket hos Thises landmænd.

Rene råvarer er lig med ren fornøjelse

Thise er drevet af passion, smagskvalitet og af det de i daglig tale kalder for "e-nummerfri zone". De bruger udelukkende kvalitetsråvarer og ingen tilsætningsstoffer. Heller ikke de tilsætningsstoffer, der er tilladt i økologisk produktion! Deres råvarer er mælk, bær, sukker, kakao og vanilje.

Vi udnytter jerseymælken – fordi mælk ikke bare er mælk

I 2014 blev Thise blevet tildelt prisen: "Best use of the Jersey brand worldwide" på en verdenskongres i Sydafrika. Der er forskel på mælken fra forskellige racer. Det har Thise udnyttet i deres produktion af mælk og surmælksprodukter siden begyndelsen af 1990'erne for at skabe optimal kvalitet. Jerseymælken har fra naturens hånd en mere fyldig smag, en smagsfylde, som skyldes et højt proteinindhold og et højt indhold af mange mineraler. Jerseykøerne producerer ikke så meget mælk, som deres sortbrogede søstre, men til gengæld er mælken mere koncentreret: mere fedt, mere protein og et højere indhold af mineraler og vitaminer.



Det kræver mod at være frontløber

For Thise er det inspirerende at være frontløber og introducere nye produkter og nye koncepter, men det kræver også stålsat ro og is i maven. Der udstedes nemlig ingen garantier for at nye produkter falder i forbrugernes smag.
Begejstringen var til at overse, da Thise introducerede Skyr i 2006. Men de holdt ved, fordi de selv kunne lide at spise Skyr, og fordi de var overbeviste om, at andre også på et tidspunkt ville få øjnene op for Skyrens "velsignelser". I dag er det en vare, der fylder på butikshylderne og et produkt, der har givet genlyd og begejstring i hele branchen.
Herudover var Thise de første, der producerede skummetmælk med fyldig smag – forløberen for minimælken.

»I 2006 introducerede Thise skyr for første gang i Danmark«

Vesterhavsosten og Ostelageret i Bovbjerg – en dansk klassiker af internationalt format

Danmark har i generationer været et land, hvor 45+ Danbo har haft karakter af "Nationalost". I 2008 så en helt anden ostetype dagens lys, Vesterhavsosten fra Thise Mejeri. En mere fast ost og helt uden den rødkit smag, som ellers kendetegner de store danske ostetyper, Danbo, Esrom og Havarti.

Vesterhavsosten er i dag Thises mest efterspurgte ost og mejeriets største eksportsucces.

»Der findes ikke en mere autentisk ost end KRY!«

FAKTABOKS TISTRUP:
Beliggenhed: Vardevej 31, 6862 Tistrup

Hjemmeside: www.unika.arla.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Gule oste (Riberhus) og single farm ostene: Digekrone, Havgus og KRY, der er de økologiske oste i Unika serien

Tistrup Mejeri er Danmarks ældste fungerende andelsmejeri og blev grundlagt i 1883. Her ligger også Danmarks første affinagecenter, som er omdrejningspunktet for Arla Unikas produktion af gourmetoste og osteeksperimenter.

Økologiske oste bidrager til mangfoldigheden

Tistrup Mejeri er Arlas økologiske mejeri på gule oste, men mejeriet fremstiller også oste på konventionel mælk. Det begyndte midt i 90'erne med fremstilling af økologiske oste.
Tistrup Mejeri har fastholdt den økologiske linje, fordi disse oste bevisligt bidrager til mangfoldigheden. Deres erfaring viser at den økologiske mælk er meget anderledes at arbejde med. Ligesom de blot ved et øjekast kan skelne økologiske oste fra konventionelle oste på deres lager. Ostene modner ganske enkelt ca. ⅓ hurtigere.

»Arla Unika – nye højder!«

Tistrup syren er helt sin egen

Som det eneste mejeri i Danmark, anvender Tistrup en mælkesyrekultur, som de selv ompoder hver dag (præcis som med en surdej til godt brød). Denne særlige mælkesyrekultur – kaldet Tistrup syren – har de på mejeriet ompodet hver dag siden 1940. Samtidig fastholder de den gamle metode med at omsvøbe hver ost i et klæde. Det giver osten en fantastisk skorpe, som resulterer i en enestående smagsmæssig balance. Rigtig mange kender deres økologiske Riberhus, og stadig flere kender deres økologiske oste fra Unika-serien.

Unika – drømmen om at skabe de perfekte oste

Unika er en serie af gourmetprodukter, der udvikles af et specialteam og er en del af Arla. Unika udvikler gourmetoste og nytænker mejeriprodukter med inspiration i det nordiske køkken. Udviklingen sker i samarbejde mellem passionerede ostemestre, kreative produktudviklere og nogle af landets allerbedste kokke. Herefter testes de på nogle af landets allerbedste restauranter, inden de er klar til levering. Produkterne produceres efter teamets anvisninger på de mejerier, der har speciale indenfor de forskellige produktområder. De økologiske varianter produceres dog alle på Tistrup Mejeri, der er hovedmejeriet for Unika-produktionen. Her ligger også Affinage Center Unika. Affinage er et særligt modnings- og lagringshåndværk, faktisk kan selve måden ostene lagres på give mere end 50% af smagen. Læs mere på www.unika.arla.dk.

Single farm oste

Som spydspids for Arla Unika afhenter de økologisk mælk fra enkeltgårde og forarbejder til såkaldt single farm oste. I dag forarbejder de mælk fra blot én gård i Tøndermarsken til ostene Digekrone og Havgus.

Herudover henter de mælk på Sundgård, der ligger mellem Holstebro og Ringkøbing. Mælken herfra pasteuriseres ikke, men anvendes direkte som den er til produktionen af Danmarks p.t. eneste råmælksost: KRY. Når mælk ikke varmebehandles, bevares alle de naturlige smags- og aromastoffer, hvilket giver en ost der er særlig karakterfuld og prikker let på tungen, uden at blive så dominerende som for eksempel en lagret blåskimmelost. Mælken til denne ost standardiseres heller ikke, hvilket vil sige at man ikke regulerer fedtindholdet i mælken, men bruger mælken direkte som den er, med de naturlige udsving i fedtindholdet der følger med årstid og foder. Når man jævnligt spiser KRY, vil man derfor også kunne bemærke at osten varierer naturligt hen over årstiden i smag og konsistens. Det må da siges at være autentisk!

De unikke smagsnoter – fra eksotisk frugt over nødder til honning og karamel – gør ostene særdeles velegnede til topping på salater, pasta, til ostebuffet og portionsanrettet på tallerkenen eller blot som ekstra forkælelse i hverdagen.

FAKTABOKS ØLLINGEGAARD:
Beliggenhed: Borupvej 69, 3320 Skævinge

Hjemmeside: www.øllingegaardmejeri.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Mælk, fløde, syrnede produkter, mælkedrikke, chokolademælk, ost og smør

»Chokolademælken indeholder hele 8% Callebaut chokolade«

Mejeriet blev grundlagt i 1996 og har altid været økologisk. Et selvstændigt gård- og håndværksmejeri, hvor bæredygtighed og smagskvalitet er nøgleord!

Kompromisløst håndværksmejeri i Nordsjælland

På Øllingegaard er mejeridriften båret af respekten for det gamle håndværk og for økologien, og der fremstilles stadig mejerivarer med mange manuelle processer på gammeldags facon. De bruger økologiske råvarer for at få det bedste udgangspunkt til at lave kvalitetsprodukter og sammen med de gammeldags processer giver det en høj smagskvalitet. Den rå mælk behandles nænsomt, så fedtmolekylernes struktur bevares. Det giver mælken en mere cremet karakter og en fyldigere smag. Tankene, hvor mælkens rejse begynder, er placeret oppe under loftet. Det giver mælken et naturligt fald ned til tappeanlægget og begrænser den mekaniske behandling af mælken. Det tager længere tid, men det er kvalitetstid. Mejerister og chauffører arbejder hele natten, og Øllingegaard leverer altid frisktappet mælk.

Bæredygtighed fra jord til bord

En af Øllingegaards værdier er bæredygtighed, og de vil være med til at passe godt på naturen. De er et lokalt mejeri og henter hovedsagelig mælken på Sjælland. De tilstræber korte afstande, som er godt både for miljøet, mælkens friskhed og ikke mindst for deres kunder.

Danmarks bedste smør

Øllingegaard har mange kvalitetsprodukter, og deres smør er ganske særlig. De syrner fløden mellem 24 og 48 timer, og kærner den herefter på en gammeldags smørkærne. Ud af 20 liter mælk bliver der 2 liter fløde, og ud af 2 liter fløde 0,8 liter smør og en sjat kærnemælk. Så ælter de smørret og tilsætter lidt gourmetsalt fra Kalahariørkenen. Resultatet er smør med en kompleks smag og en fin aroma og derfor er Øllingegaard blevet kåret til Danmarks bedste smør og har fået en sjetteplads i VM i smør i Wisconsin i USA – for det gode håndværk og omhyggeligheden.

»Vinder af Søndagsavisens smørtest i 2015«

Intet slår rigtig CHOKOLADEmælk!

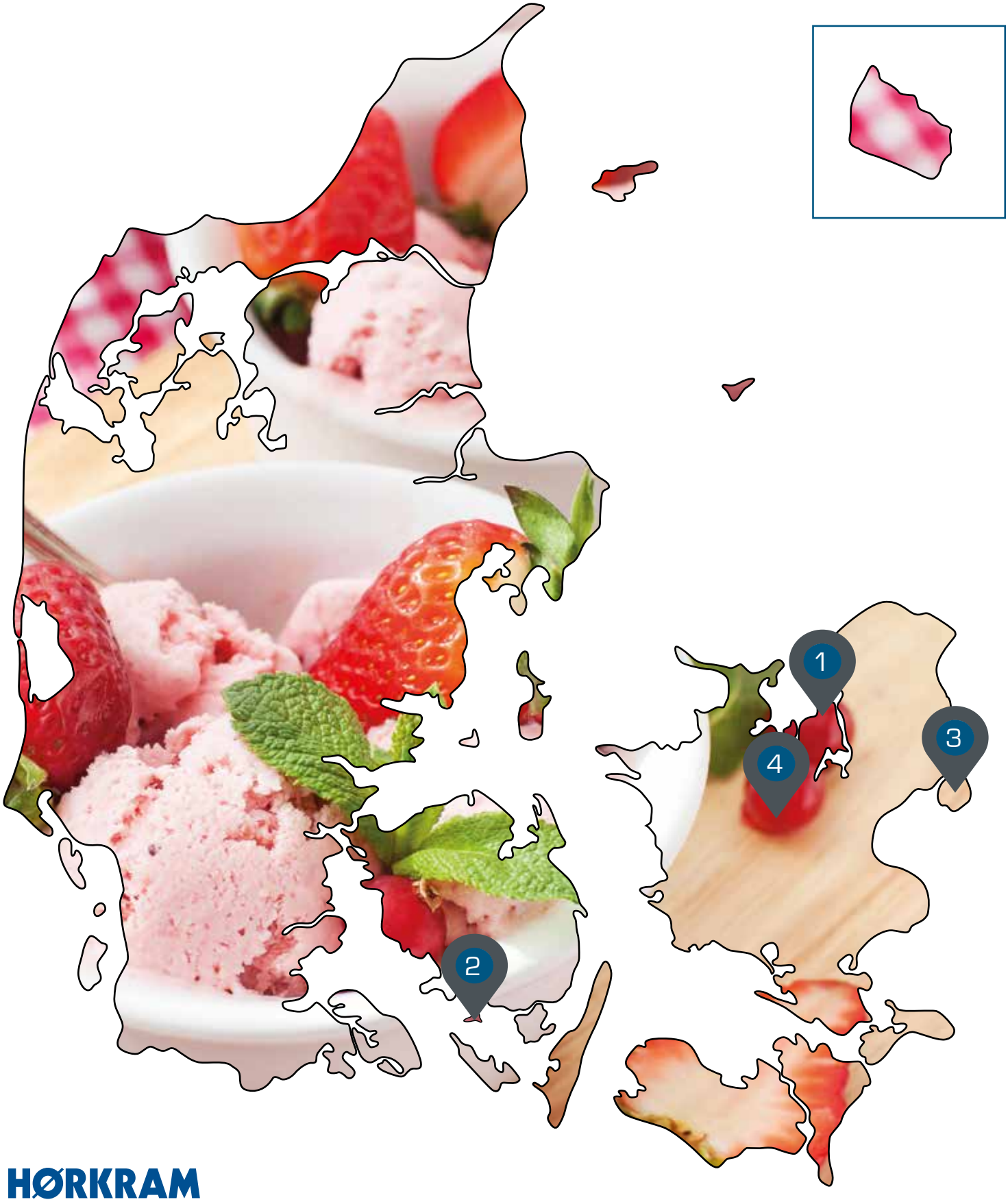
Kakaomælk smager da dejligt, men det slår efter Øllingegaards mening ikke rigtig chokolademælk.

Opskriften, som de bruger i dag, blev i sin tid udviklet på Nimb. Den består i alt sin enkelhed af mælk, belgisk mørk Callebaut chokolade (70,4% kakaoindhold), rørsukker og vanilje. Bønnerne er ristet hele i deres skal, så alle chokoladens aromaer og finesser bevares. Chokoladesmagen bliver på den måde mere intens og kompleks. De indkøber og vejer selv de enkelte ingredienser af og bygger chokolademælken op. Det er det, der giver den dens fløjlsbløde konsistens og fantastiske smag. Og så er der naturligvis masser af chokolade i. Hele 8% som ligger sig godt og tungt i bunden af flasken, så ryst den godt, inden du nyder den afkølet eller varm. Selv flasken er unik. Den er designet af den verdensberømte danske designer Celie Manz, der modtog kulturprisen af Kronprinsparret i 2014.

ISMEJERIER KONDITORIER & BAGERIER

Oversigtskort 26
Hansens Flødeis 28
Is fra Skarø 30
Jalm & B 32
Skee Ismejeri 34

OVERSIGTSKORT



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

ISMEJERIER KONDITORIER & BAGERIER

Hansens Flødeis 1
Is fra Skarø 2
Jalm & B 3
Skee Ismejeri 4

»Vi vil gerne være bæredygtige, derfor anvender vi vindmøllestrøm og bionaturgas«

FAKTABOKS HANSENS FLØDEIS:

Beliggenhed: Landerslevvej 5, 3630 Jægerspris

Hjemmeside: www.hansen-is.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Mange slags is, samt lidt mejeriprodukter

Hansens Flødeis ligger i Hornsherred ved den lille by Lyngerup lige midt mellem Isefjord og Roskilde Fjord. Et mere autentisk, kvalitetsbevidst og samtidig nutidigt ismejeri er svært at finde! Rasmus og Anders er fjerde generation af mejerister, der driver ismejeriet med traditionerne i hævd.

At gå tilbage til det man brænder for

Historien om Hansens Flødeis er historien om generationer og om at holde det ved lige, som man brænder for. Oldefar Hans Hansen startede ismejeriet i 1922, senere tog farfar over og da 3. generation kom til, var Danmark midt i industrialiseringen og tiderne skiftede. Isen var stadig god, men var rykket lidt væk fra det oprindelige håndværk. I dag er det 4. generation af familien Hansen, der driver ismejeriet, og de har bragt produktionsmetoderne tilbage til det kvalitetshåndværk, som deres farfar og oldefar producerede efter.

»Følg mælkevejen fra Svanholm til Hansens flødeis!«

Kvalitet kræver tid og gode råvarer

Hos Hansens Flødeis er det kvalitetshåndværket, der skaber lysten til at lave is. Rasmus og Anders er drevet af den autentiske velsmag af gode råvarer. For at få den gode smag frem er de gået tilbage til de oprindelige metoder, som man producerede is efter i 1930 -1950, og som også deres farfar og oldefar brugte. Mælk, fløde, vanilje og sukker blandes og varmes langsomt op til pasteuriseringspunktet på 75°. Herefter køles iscremen ned og modner i en modningstank i et døgn. Her får smagen og aromaen lov til at udvikle sig til det optimale, inden den dagen efter køres på ismaskinen.

Lokalt, berigende og egentligt ret besværligt

Al mælken, der anvendes i mejeriet, er økologisk og meget lokal. Fra frokoststuen i mejeriet kan man se over til skoven ved Svanholm, hvor jerseykøerne går, som leverer mælken. Rasmus og Anders har nemlig indgået et helt særligt og egentligt ret besværligt samarbejde med Svanholm og Stensbølgård. De aftager nemlig al mælken fra disse to gårde hver eneste dag året rundt. Besværligt forstået på den måde, at al produktion af mælk skal aftages. De kan ikke meddele køerne, at på onsdag skal de altså bruge noget mindre mælk...! På samme tid er samarbejdet fantastisk og meningsgivende, fordi mælken kort efter malkning ankommer på mejeriet, hvorpå den straks bliver brugt til iscremen. Det kan da kaldes frisk!

De brænder selv deres nougat og brygger espressoen

De gør det selv. Koger deres syltetøj, brænder deres nougat og hakker deres chokolade. Espressoen til mokka-isen er således også friskbrygget. Når det er sæson, køber de stort ind af økologiske jordbær fra blandt andet Ventegodtgaard. De solmodne jordbær plukkes og køres direkte på frost i mejeriet. Når der skal laves jordbæris, tøs de op og koges til jordbærgrød. Et mere gammeldags, autentisk, kvalitetsbevidst, transparent og samtidig nutidigt ismejeri er nok svært at finde!

»Is fra Skarø producerer også økologisk softicemix i flere smagsvarianter«

FAKTABOKS IS FRA SKARØ:

Beliggenhed: Østerhovedvej 4, Skarø, 5700 Svendborg

Hjemmeside: www.isfraskaroe.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Ca. 40 forskellige gourmet is, softice i flere smagsvarianter og protein is

I Danmarks vandkant, midt i det sydfynske øhav, ligger Skarø. Øen er ikke mere end 2 km², men stor nok til, at der kan tænkes store tanker og til at huse et ismejeri. Og det er ikke en hvilken som helst is, der produceres her...

Passion og gourmet is

Ismejeriet er drevet af passion, det er der ingen tvivl om. Britta Tarp, som er indehaver af Is fra Skarø IS, har mange krav til råvarerne. Hendes mål er at producere verdens bedste is og råvarerne skal naturligvis være økologiske. Det er langt bedre for natur og mennesker, mener Britta Tarp.

På ismejeriet produceres ca. 40 smagsvarianter i gourmetserien, og heraf er cirka halvdelen sorbeter. Isene produceres ud fra et ønske om at komme tilbage til den oprindelige smag. Frugtis skal smage af de gode råvarer og råvarerne skal udnyttes, så vi ikke har for meget madspild. Derfor anvendes også op til 50% danske økologiske bær og derfor er der også kerner i hindbærisen! De fleste bær indeholder små kerner og skind, som vi spiser, når de er rå. Når det drejer sig om is, virker det som om, at vi har glemt, at det er en del af bærerne. Men ifølge Britta Tarp er der ikke meget bær tilbage, hvis man sorterer kerner og skind fra, og det er synd. Det er derfor, at frugtis fra Skarø indeholder alt fra bærerne. I hindbærisen er kernerne for eksempel bevaret og i solbærisen kan man finde skaller fra solbærerne. Det er sundt, og blot et tegn på at isen er lavet af de rene råvarer!

Lokale råvarer fra det sydfynske og fra Danmark

Råvarer fra det sydfynske område prioriteres højt. Rækker råvarerne på denne egn ikke, så er Danmark det lokale valg. Til dette er der ganske få undtagelser, og det er de varer, der ganske simpelt ikke dyrkes i Danmark – for eksempel vanilje, kakao og chokolade.

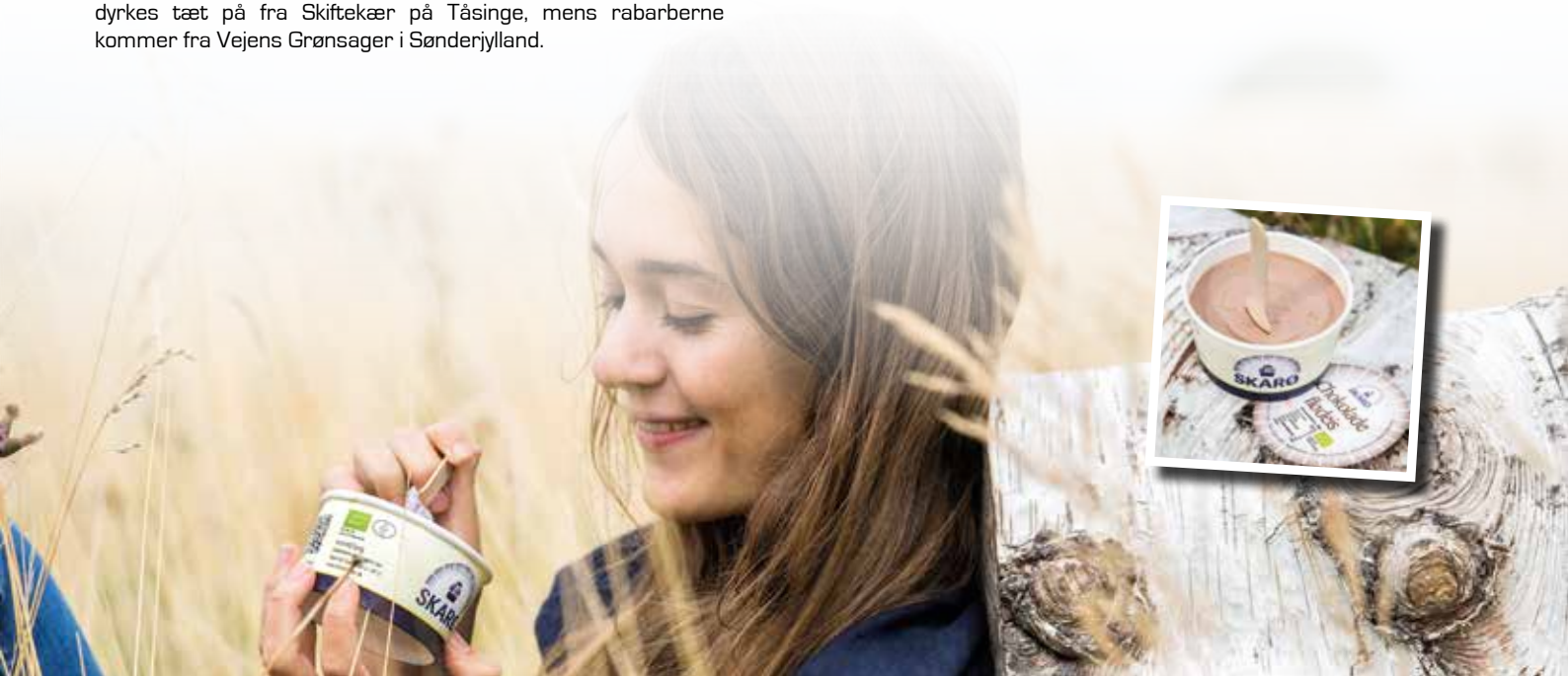
Mælken, fløden og vallemælken til isen kommer fra Naturmælk og det er ikke tilfældigt. Efter Is fra Skarøs opfattelse er Naturmælk i stand til at behandle mælken særligt skånsomt, og det betyder meget for smagen og for sundheden. Jordbærerne dyrkes tæt på fra Skiftekær på Tåsinge, mens rabarberne kommer fra Vejens Grønsager i Sønderjylland.

Birkesaft og sukkertang som smagsfremmere

Al is hos Is fra Skarø er lavet med birkesaft og sukkertang. Birkesaften tappes på Skarø og Avernakø, der også ligger i det sydfynske øhav, mens sukkertangen kommer fra økologisk godkendt dambrug omkring Endelave! Birkesaften og sukkertangen bruges som smagsfremmere, og det gør, at der kan tilsættes op til 50% mindre sukker end normalt til isen. Lige netop dette understøtter Brittas og hendes mand Martins ønske om at producere sunde fødevarer. Planterne indeholder mange gode stoffer, og dem skal man da benytte sig af, mener de. Mange har måske svært ved umiddelbart at forstå, at sukkertang kan virke smagsfremmende. Men Is fra Skarø bruger ofte selv metaforen med at koge kartofler i rent vand eller i saltvand, det ved de fleste giver en stor forskel, og salt er bare et enkelt mineral. Birkesaft og sukkertang indeholder mange vitaminer og mineraler, der er med til at understøtte smagen i isen.

Proteinis til folk med behov for restitution

Is fra Skarø har også en passion for at lave specialdesignet is til borgere, der skal restituere. Isen er bygget op omkring et koncept, hvor vallemælk er omdrejningspunktet. Vallemælk indeholder valleprotein, og er det produkt, der er tilbage, når mejerierne ved hjælp af løbe har udskilt "osteproteinet" kasein til osteproduktionen. Valleprotein har den store fordel, at det optages lettere af kroppen end kasein gør, og så har den friske valle ingen bismag, hvilket proteinpulver ofte har. Det gør valleprotein særligt velegnet til småt spisende. Ydermere har Is fra Skarø i samarbejde med Rigshospitalet haft cancerpatienter til at tilsmage isen. Kemoterapi ændrer ofte patienternes smagsoplevelse, og appetitten nedsættes. Så med optimal protein-sammensætning og en tilpasset smag, er isen et lækkert mellemmåltid for patienter.



»Kompromisløst dansk håndværk, hvor kransekagerne er fremstillet på ren marcipan, sukker og æggehvide, intet andet!«

FAKTABOKS JALM&B:
Beliggenhed: Kirstinehøj 46, 2770 Kastrup

Hjemmeside: www.jalmb.dk

Produktionsform: Primært økologisk

Produkttyper: Brød, wienerbrød og konditori

Midt på Amager, tæt på storbyens puls, ligger JALM&B. Et ganske ungt bageri fra 2015, som på trods af sin unge alder har flere generationers stolte bagetraditioner bag sig. Ledestjernen er frem for alt SMAG og der er fokus på lokale råvarer og økologi. Derfor er alle produkter også lavet fra bunden og udelukkende skabt ud af kvalitetsråvarer.

Et ungt bageri med lange traditioner

Et ungt bageri vil ofte ikke have meget erfaring at arbejde ud fra. Men sådan er det ikke tilfældet hos JALM&B, der bygger på traditionerne og erfaringerne fra både Trianon og Il Fornaio, som de deler lokaler med. Selve navnet JALM&B er en hyldest til grundlæggeren af Trianon, Jørgen Anton Ludvig samt hans to sønner Max og Bøje. Det nye brand JALM&B er skabt ud fra ønsket om at skabe et nutidigt dansk bageri med en stærk økologisk profil og drevet ud fra de samme kompromisløse værdier, som også Il Fornaio bygger på.

»Nutidigt bageri med respekt for traditionerne«

Netop det nutidige, med respekt for traditionerne, er et helt fundamentalt omdrejningspunkt. Der arbejdes nemlig med at forene det bedste fra bageritraditionerne med kokkens gastronomiske tilgang. I sortimentet findes derfor helt traditionelle brød og kager, hvor tilvirkningen af produktet er traditionel og råvarerne er af ypperste kvalitet. På den anden side er der også skabt plads til fornyelse. Køber man en napoleonshat, er både udseendet og smagen helt traditionel, indtil eftersmagen... Kokkens fornyende gastronomiske tilgang har nemlig tilføjet en anelse sydesalt fra Læsø på bunden, der perfekt komplimenterer den mørke chokolade på bunden og "knækker" sødmen i mørdejen og marcipan.

Smag er den altafgørende værdi

Hos JALM&B er smagen omdrejningspunktet. Brød fremstilles i hånden på egen surdej og langtidshæves for at få en saftig krumme og en god dybde i smagen. I kagerne er succeskriteriet, at smagsnuancerne skal kunne afkodes. Det er ikke sukkeret, som man skal smage, men hindbærrerne i hindbærsnitten og ingefæren i ingefær-kokosmakronen. Derfor laves alt også fra bunden, således at de kan styre smagen præcis, som de ønsker det. Frugttilsætninger kommer for eksempel ikke fra købte marmelader, men fra hjemmelavede kompotter, hvor syren og sødmen kan afstemmes til det produkt, som de ønsker at fremstille. Er det wienerbrødet, man vælger, er det smørbagt - og går man efter kransekagen, ja så er den bagt på ren marcipan lavet af mandler. Kort sagt; der er aldrig gået på kompromis med kvaliteten... eller smagen!

Arbejder sammen med lokale leverandører

Det er et mål for JALM&B at skabe samarbejdsaftaler med lokale leverandører, og her betragtes Danmark som det lokale. Som udgangspunkt er alt melet til brødene dansk og økologisk, men hvis der er år, hvor den økologiske kornhøst i Danmark ikke giver den mest optimale kvalitet, ja så tages der svensk økologisk mel ind. Da bageriet er sat i verden for at skabe de bedste bager- og konditorvarer af den højeste kvalitet, bliver leverandørerne udvalgt nøje efter deres råvarer. Smørret er således fra Øllingegaard, mens speltbollerne tilvirkes på mel fra Skærtoft Mølle. Den høje kvalitetsstandard er naturligvis ikke gratis. Derfor er de også bevidste om, at de ikke konkurrerer på pris - men på smag og kvalitet.

FAKTABOKS SKEE ISMEJERI:
Beliggenhed: Langebjergvej 101, Skee, 4370 Store Merløse

Hjemmeside: www.skeeis.dk

Produktionsform: Økologisk produktion, der også er fairtrade certificeret

Produkttyper: Gourmet is, og specialis

»Gourmetis i 100 ml, 500 ml og 5 l emballager. Proteinberiget is i 100 ml emballager«

På Midtsjælland, lige i smørhullet af Sjælland, ligger Skee Ismejeri. Her, på Enighedsgården, startede Jørgen og Jeanette isproduktion i 1999. I første omgang som en del af et jord til bord projekt med mælk fra egne jerseykøer, men produktionen voksede og siden blev køerne sendt på pension i 2005. I dag er al mælk og fløde fra Thise Mejeri i Nordjylland.

Økologisk, Fairtrade og helt uden tilsætningsstoffer

Hos Skee Ismejeri arbejder man ud fra tre dogmer; isen skal være økologisk, Fairtrade og absolut uden tilsætningsstoffer. Ud over økologien, som for dem er en selvfølge, har virksomheden også en fuldt omlagt Fairtrade produktion.

For Skee Ismejeri betyder fraværet af tilsætningsstoffer, at de skal være helt skarpe på råvarekvaliteten. Kun de gode råvarer bidrager til smag og farve i Skee is, derfor udvælges råvarer med stor omhu. "What you see is what you get". Målet er at arbejde så tæt på landbrugsprodukterne som muligt og få de fine smagsnuancer frem i råvarerne.

Lokale råvarer, der hvor det er muligt

Alt mælk og fløde er dansk og kommer fra Thise Mejeri. Jordbær kommer fra Bakkegården og Ventegodtgaard, der ligger mindre end 30 km fra Skee. Sorten er vigtig, og her vælger Skee Ismejeri hovedsageligt sorter, som er smagfulde og gennemfarvet. Dette giver isen en dejligt smag og en smuk lyserød farve.

Når sæsonen er på sit højeste, høstes de solmodne bær uden haser, vaskes og fryses. Her ligger de så klar til den løbende produktion af jordbæris hen over året. En rundhåndet tildeling af kvalitetsjordbær betyder, at man føler sig hensat til jordbærrækkerne på en varm sommerdag, når man spiser jordbærisen.

Smagen af kaffe og vanilje indfanges med en særligt ekstraktionsmetode

På Skee Ismejeri stopper jagten på at indfange alle aromastofferne aldrig! Hele vaniljestænger kan i smag variere fra høst til høst, sådan som man også kan opleve det med kvalitetsvine. Vaniljestængerne kommer fra Madagaskar, Uganda og Papua Ny Guinea. Med dette mix af vaniljestænger forsøger Skee Ismejeri at kompensere og udjævne terroir og de årstidsbestemte høstvariationer, således at smagen kan opleves ens hver gang.

Skee Ismejeris kaffeis er blid som cafélatte. Kaffebønnerne er nøje udvalgte Fairtrade bønner fra Nicaragua, da de giver den meste blide og rund kaffesmag, og med mejeriets særlige ekstraktionsmetode indeholder kaffeisen ingen bitterstoffer.

Is til den hvide verden – på grønne recepter!

Skee Ismejeri producerer også is til småtspisende, underernærede og nyopererede på alle landets sygehuse og plejehjem. Isen er protein- og fedtberiget og indeholder op til 24 gram fedt pr. 100 g, helt i modsætning til gourmetisen, der svinger mellem 6 og 11 gram fedt pr. 100 gram. Proteinisen er i øvrigt den eneste is, der fås på "grøn recept", hvilket betyder, at personer med særlige behov kan få en recept på is hos deres læge og efterfølgende købe den på apoteket.

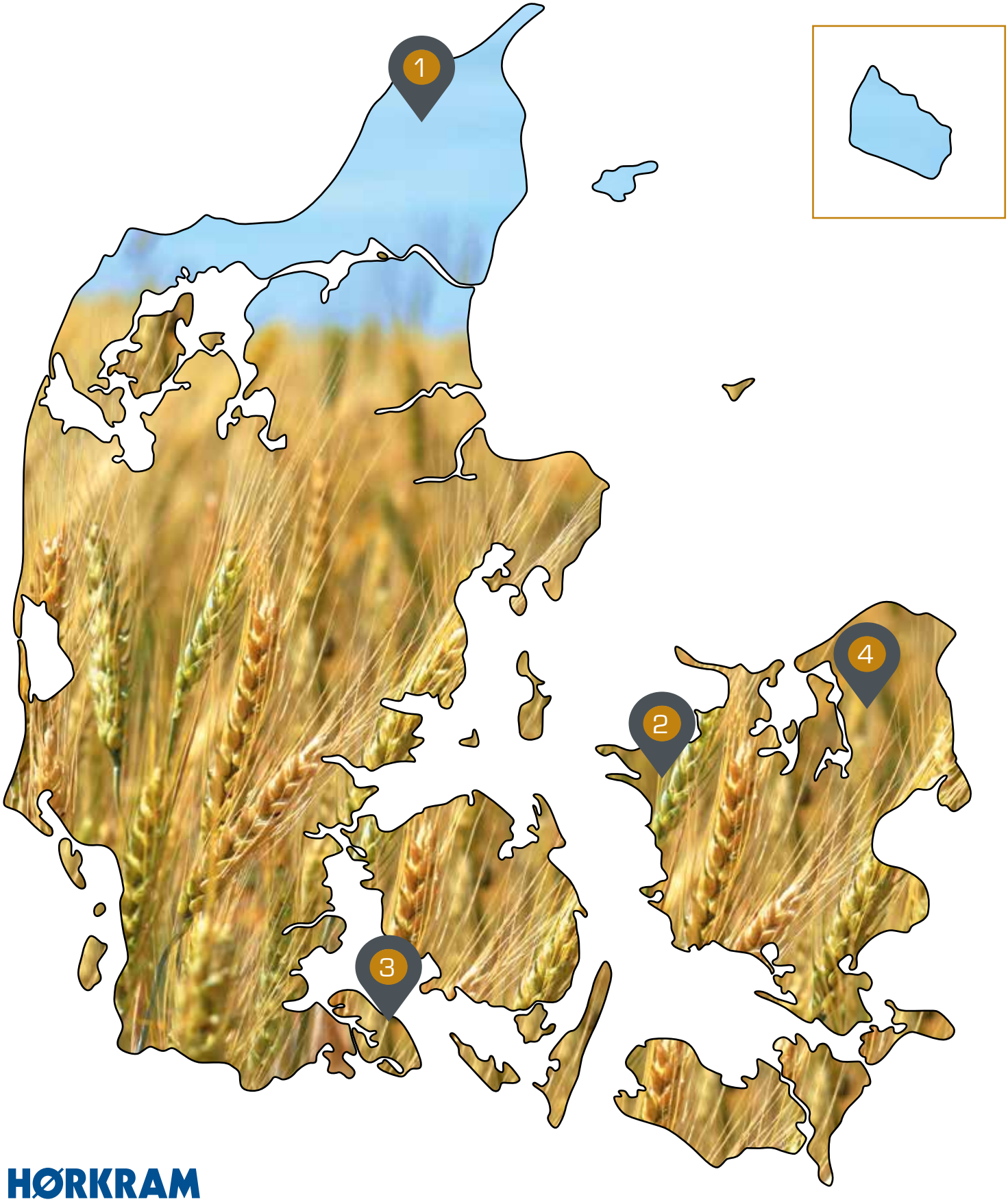
Der er tænkt på det hele. Proteinisen er i små overkommelige kopper, som kan serveres og spises direkte. Desuden er de pakket i bægre, som beskytter mod kulden, da dette f.eks. er meget vigtigt for mange cancerpatienter, der hurtigt får kolde fingre. Proteinisen indeholder ingen tilsætningsstoffer. For mange patientgrupper er det en meget vigtig information, fordi de tit får meget sensitive smagsløg og ofte kan opleve tilsætningsstofferne som smagsforstyrrende.

»I 2008 blev Skee Ismejeri den første isproducent i verden med en fuld omlagt Fairtrade produktion«

MØLLERIER

Oversigtskort 38
Aurion 40
Mejnerts mølle 42
Skærtoft mølle 44
Søris 46
Korn- og melguide 49
Bageingredienser 57

OVERSIGTSKORT



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

MØLLERIER

Aurion.. 1
Mejnerts mølle 2
Skærtoft mølle 3
Søris 4

FAKTABOKS AURION:
Beliggenhed: Guldagervej 252, 9800 Hjørring

Hjemmeside: www.aurion.dk

Produktionsform: Økologisk og biodynamisk

Produkttyper: 24 forskellige slags korn, grødblandinger, glutenfri sortiment, bagetilbehør m.v.

»Økologiske og biodynamiske produkter«

I Nordjylland, lidt syd for Hjørring, ligger Aurion og sådan har det været længe. Aurion er nemlig pioner indenfor økologiske og biodynamiske kvalitetsprodukter og begyndte helt tilbage i 1974 – længe før, at der var noget, der officielt hed økologi…

Jagten på biodynamiske kvalitetsråvarer

Aurion blev stiftet i 1974, hvor der kun eksisterede biodynamisk og konventionelt landbrug. Aurion fokuserede på det biodynamiske landbrug, men da Folketinget i 1987 vedtog Økologiloven, blev dette også en vigtig del af Aurion. I dag forarbejder Aurion korn fra begge produktionsformer og håndterer hele 85% af det biodynamiske korn, der dyrkes i Danmark.

Biodynamisk og økologisk landbrug har altid været den naturlige vej at gå for Aurion, i forhold til deres syn på natur og sundhed. Aurion er nemlig bygget på Rudolf Steiners principper og den biodynamiske tankegang – og de ser sig selv som et bindeled mellem primærproducenterne og kunderne. Aurion arbejder i det hele taget for en bedre verden med renere fødevarer.

Med urbrødet som en stærk drivkraft

Jørn Ussing Larsen grundlagde Aurion og er i dag produktionsdirektør. Jørn Ussing Larsen har altid været drevet af jagten på urbrødet – lige fra Aurions begyndelse tilbage i 1974, og gennem årene er det blevet til et intenst arbejde med urkorn.

Derfor kan Aurion tilbyde en del kornarter, som ikke mange andre har. De stenformaler alt deres mel, og fokuserer meget på at det de fremstiller behandles skånsomt med en høj næringsværdi. Derfor tillader Aurion hverken e-numre eller konventionel gødning, som er tilladt i økologisk produktion i mindre antal og mængder. De har et fast avlerkorps, som leverer til dem, og nogle har leveret til dem i 35 år. Det betyder også, at alt deres korn er dansk, bortset fra få kornsorter som ikke kan dyrkes i Danmark.

Aurion kan tilbyde kornarter, som ingen andre har med det bredeste sortiment i Nordeuropa!

Aurion arbejder med alle slags korn, og har 24 forskellige sorter. De mere specielle er for eksempel: emmer, enkorn, kamut, og svedjerug og flere glutenfrie sorter som quinua, hirse, majs, som de forarbejder. Herudover fremstiller de frugtruller, chokoladekonfekt, grødblandinger og mysli. Faktisk har Aurion det bredeste sortiment i Nordeuropa inden for dette felt.

»Specialister i gamle kornsorter«

Nye korntyper på landkortet – en specialitet for Aurion

Produktmæssigt er Aurion særligt stolte af de korntyper, som de er med til at sætte på landkortet. De kom for eksempel med spelten i 1992. Andre store produkter er quinoa og grød, som har sat en helt ny dagsorden. I 1997 blev Jørn tildelt madøkologiprisen Guldplanten, og i 1998 fik han tilkendt Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom.

FAKTABOKS MEJNERTS MØLLE:
Beliggenhed: Forsingevej 4, 4470 Svebølle

Hjemmeside: www.mejnerts.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Korn og mel af rug, hvede, spelt og ølandshvede

På Vestsjælland ligger Mejnerts Mølle, som er et familiedrevet, økologisk landbrug på 870 ha med egen mølle. Mejnerts har været økologisk siden 1999 og begyndte melproduktion i 2009.

Fra muld til mund

Mejnerts Mølle har hele korn, knækkede/valsede kerner, fuldkorn og sigtet mel og fremstiller egne brødblandinger. De ser det som deres vigtigste opgave at producere og udbrede sunde fødevarer. De stenkværner melet på egen mølle og varetager selv alle processer – fra muld til mund.

Rent mel i posen! Og drevet af 1500 solpaneler!

Tanken om at passe på naturen ligger Mejnerts Mølle meget på sinde. De prøver at tænke det ind i alle led i deres produktion. Deres landbrug er økologisk, men de er faktisk også energineutrale. I 2013 installerede Mejnerts Mølle 1500 solpaneler. De leverer strøm nok til at forsyne hele gården, inklusiv produktionen.

Affaldet fra møllen køres til fyret, som producerer varme og varmt vand, og de er dermed totalt selvforsynende med energi.

Koldformalet mel

Kornet koldformales 100% på gammeldags stenkværne og derved bevares alle de næringsstoffer, som naturen har frembragt. Ved denne bearbejdning bliver kim og skaldele i melet. Dette giver et højere fiberindhold samtidig med at melet stadig indeholder dets naturlige vitaminer og mineraler.

Emballagen er folie, det vil sige at produkterne bliver pakket i en plastikfilm, der er meget miljøvenlig og forurener mindre end papir, som man normalt pakker mel i.

»Selvforsynende med energi«

Bageblandinger

Mejnerts Mølle har god succes med deres bageblandinger, både de lyse hvedebrødsblandinger og rugbrødsblandingerne. De skal kun tilsættes gær og vand, og er lige til at gå i gang med.

»Hædersdiplom for kvalitet, Det Danske Gastronomiske Akademi 2009«

FAKTABOKS SKÆRTOFT MØLLE A/S:
Beliggenhed: Skærtoft 4, 6440 Augustenborg

Hjemmeside: www.skaertoft.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Hvede, Ølandshvede, spelt, byg (nøgenbyg og sortbyg), rug, havre, Manitobahvede, brødblandinger, malt, hævemidler og et glutenfrit sortiment

Gården Skærtoft ligger idyllisk på østkysten af Als med den store Nørreskov som nabo og med engene i Fjordmosen helt ned til Lillebælt. Skærtoft huser også Skærtoft Mølle, og jorden har været dyrket økologisk siden 1991 og siden 2014 som biodynamisk.

Gården Skærtoft; økologi, sundhed og velsmag

Gården Skærtoft, som i dag også huser mølleri, har siden 1892 været en slægtsgård. Hanne Risgaard og Jørgen Bonde driver Skærtoft Mølle sammen med deres datter Marie Louise, og de har altid været optaget af fødevarekvalitet og af at drive deres landbrug i overensstemmelse med deres holdninger. En dejlig sommermorgen for mange år siden, hvor solen skinnede og harekillingerne løb over marken, gjorde de op med det konventionelle landbrug. De kunne ikke længere bruge gift på deres marker, den beslutning lå fast. Herfra ville de være økologer! I løbet de følgende år besluttede de også at starte et mølleri og producere mad af korn af den højest mulige kvalitet og med de bedste ernærings- og sundhedsmæssige egenskaber.

»Økologisk guldmedalje i 2006, for fuldkornshvedemel«

På sporet af at producere verdens bedste mel

Skærtoft gør deres absolut bedste i alle processer og går aldrig på kompromis! Det er det respektfulde løfte, de har givet dem selv og deres kunder. De arbejder med kornsorter, der har de mest optimale egenskaber i forhold til det, de skal anvendes til. Brødmel kræver for eksempel høje protein- og glutenværdier. Det har en pris, der hedder lavere udbytte, men det tager Skærtoft med for at få den optimale kvalitet. De arbejder med alle detaljerne. Det er hele processen fra udvælgelsen af de helt rigtige sorter, dyrkningen, den vigtige oprensning og "grading" af kornet, samt selvfølgelig selve formalingen på stenkværne der gør at deres kornprodukter bliver til "et Skærtoft Mølle produkt".

"Grading" af korn – den sublime kvalitet

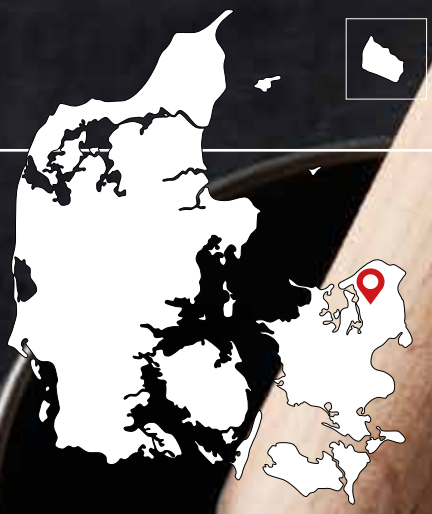
Brødmels bageegenskaber afhænger ikke kun af kornsort og høstkvalitet. Den afhænger også af, hvordan kornkernerne behandles, inden de ender mellem de store kværnstene. For at få både de smags- og sundhedsmæssigt bedste produkter, "grader" Skærtoft deres kornkerner, præcis som man kender det fra kaffebønner. Kun de bedste kerner bliver til mel og de mange andre kornprodukter. Det betyder naturligvis også at der i den proces sorteres en masse kerner fra. Dem bruger de til dyrefoder. Hos Skærtoft sætter de nemlig en ære i ikke at have "madspild".

Perler i det nordiske køkken

I 2006 introducerede Skærtoft Mølle – som de første herhjemme – dansk, økologisk perlespelt. Siden er perlebyg og ikke mindst perlerug kommet til, og alle tre slags perler er særdeles oplagte ingredienser i det nordiske køkken. De gradede kornkerner kommer i en specialmaskine, der nænsomt polerer de yderste træholdige skaldele af. Den skånsomme slibning gør at perlerne forbliver faste og løse, når de koges. De er derfor særdeles indbydende i salater, supper, desserter og meget mere.

Høsten fra hver enkelt mark skal leve op til kvalitetskrav

Skærtoft har enkelmarkssporbarhed på alt deres korn, og de blander aldrig partierne. Høsten fra hver enkelt mark skal både gå igennem deres protein- og glutentest, samt deres bagetest, før den bliver godkendt. De plejer at sige at naturen er deres vigtigste samarbejdspartner, og den skal give dem det, de beder den om. Kan et parti korn ikke leve op til deres krav, kan det ikke bruges på Skærtoft Mølle. Den regel gælder også for de gårde, der leverer korn til Skærtoft.



FAKTABOKS SØRIS:
Beliggenhed: Sørisvej 2a, 3650 Ølstykke

Hjemmeside: www.soeris.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Rug og hvede. Hvedemel findes både som stenformalet og valsemøllemalet

Søris ligger på Sørisgaard i det smukke Nordsjælland ca. 40 km nordvest for København. Drivkraften er økologien, og i mere end 25 år har Søris dyrket økologisk korn og grøntsager. Søris er økologisk og udelukkende økologisk i alt, hvad de gør...

Søris dyrker det lokale

Alt mel dyrkes indenfor en radius af 75 km fra Sørisgaard. Søris dyrker kornsorter, der giver et lille udbytte, men til gengæld har et højt indhold at gluten og protein. Det er med til at give en høj bagekvalitet. Formalingsprocessen er også meget vigtig for et godt resultat. Derfor arbejder Søris tæt sammen med en fantastisk dygtig møller, der formaler melet!

Mel fra stenkværn – det sunde mel

Kornet afskalles og males på langsomt kørende stenkværne. Den langsomme formaling gør at kornet ikke bliver varmt. Det er vigtigt for ikke at miste vigtige vitaminer og smagsstoffer. Formalingen foregår, så en stor del af kimen og det fine klid forbliver i melet. Det giver smag og farve og endnu vigtigere: mineraler, E-vitaminer, B-vitaminer og masser af fibre bliver ikke tabt eller renset fra i processen, sådan som det er blevet i årtier i hvidt hvedemel. Ofte sammensætter mølleren vårhvede og vinterhvede i én blanding for at opnå den perfekte bagekvalitet.

Hvedemel fra valsemølle

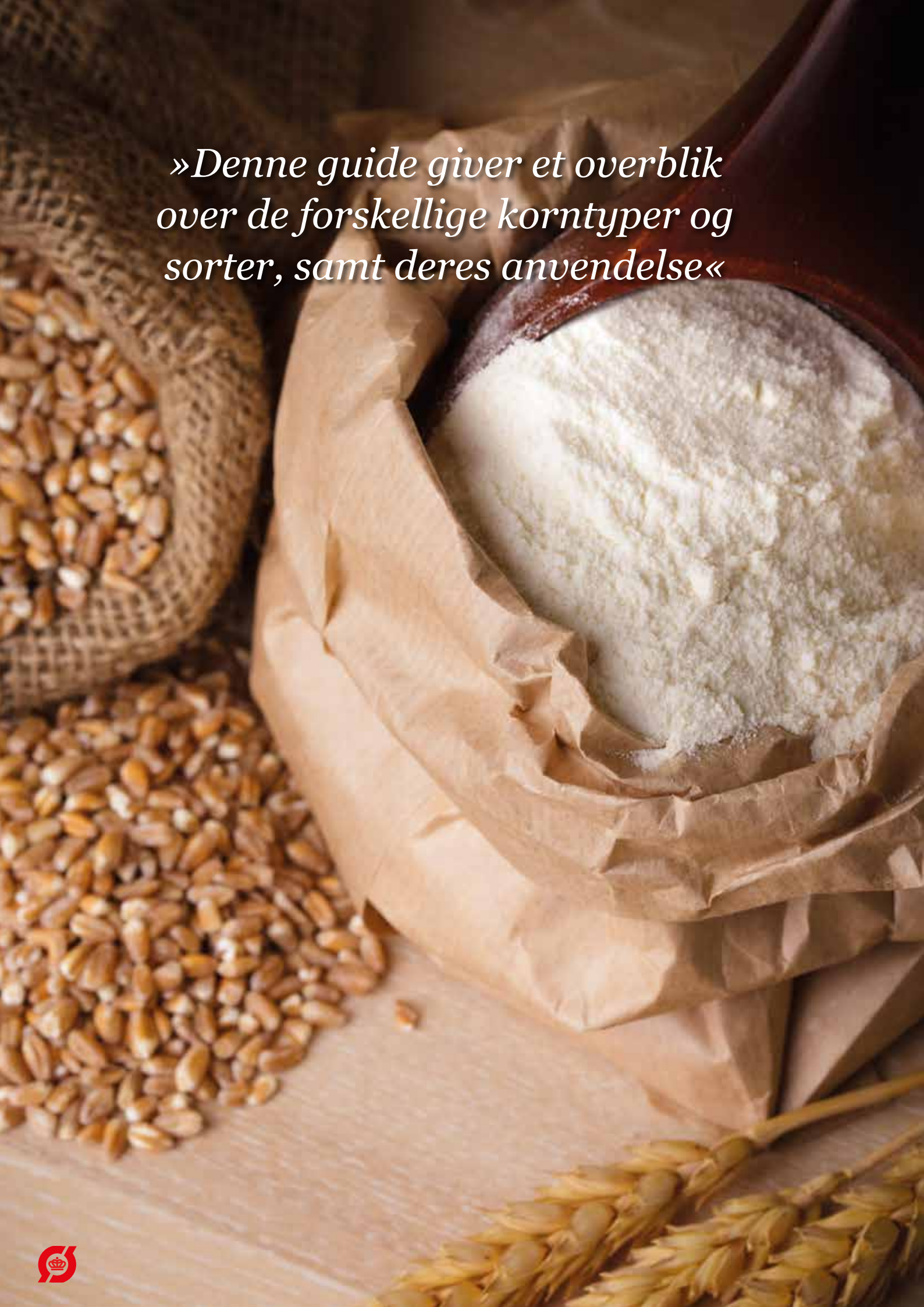
Mel fra stenkværne og valsemøller reagerer forskelligt, når de forarbejdes til brød. Det er der mange årsager til. En af dem er, at der i stenformalet mel er lidt skaldele tilbage. Det gør melet lidt sundere, men er også med til at gøre dejen lidt sværere at arbejde med, specielt i storproduktioner. Derfor ønsker nogle bagere at kombinere det sunde og smagfulde stenformalede mel med mere stabilt valsemøllemalet hvedemel, hvor kim og skaldele er fjernet. Derfor producerer Søris både stenformalet og valsemøllemalet hvedemel.

Et åbent landbrug med respekt for naturen og vores efterkommere

Søris ligger i et meget smuk naturfredet område, og har egen skov, som forsyner deres biobrændselsanlæg. Respekt for naturen, udvikling og nysgerrighed er nogle af de stikord, der kan beskrive, hvorfor Søris valgte – og stadig holder fast i den økologiske produktionsform.

»Søris har både hvedemel fra stenmølle og valsemølle. Bageteknisk har de hver deres forcer«

Søris dyrker vårhvede på nærigsrig dyndjord, som er gammel søbund. Kikker man rigtigt efter, kan man stadig finde rester af muslingeskaller i jorden. Søris er stolte over det de producerer og vil meget gerne vise det frem. Derfor har de etableret vandrestier, som gæster altid er velkomne til at benytte. I sommerhalvåret er det oplagt at vælge "kålruten", der går igennem deres grøntsagsmarker eller skovturen, der går igennem det smukke kulturlandskab. Har du børn med, er det altid en succes at besøge gårdbutikken og få lidt gulerødder til at fodre fårene med.



»Denne guide giver et overblik over de forskellige korntyper og sorter, samt deres anvendelse«

KORN- & MELGUIDE

Hele korn...
er korn, hvor hele kernen er intakt, dvs. 100% fuldkorn, med kernens kim og skaldele bevaret. Kornene kan med fordel sættes i blød eller koges inden brug. For dem, der har deres egen melkværn, bruges de til mel.

Klid...
er kornets skaldele, som er meget fiberrige.

Perler...
er hele kornkerner, hvor den yderste grove skal er delvist poleret af. De fleste perler sælges sådan. Men der findes også langtidsristede perler, der har gennemgået en ristning ved svag varme i mange timer, hvilket fremhæver perlernes nøddeagtige smag og bidrager yderligere til at gøre dem faste. Ønsker man at koge langtidsristede perler, er kogetiden nedsat. Følg vejledningen på emballagen. Kvaliteten af perler er forskellig, og oplever du, at de klistrer ved kogning (uanset om de er langtidsristede eller ej), kan vi opfordre dig til at prøve at købe dem fra en anden producent. Perler kan bruges til bagning, hvor de behandles som hele korn, det vil sige sættes i blød eller koges inden anvendelsen. Følg vejledningen på emballagen. Alle perler er særdeles velegnede til alt fra salater, som »fyld« i supper, gryderetter til desserter og som »risotto«.

Fuldkornsmel...
er mel, hvor hele kornkernen er malet til mel. Dvs. at kimen og alle skaldele er med. Mel kan dog også være fuldkorn uden at hedde det. Det er ofte, fordi gamle betegnelser har det med at hænge ved i sproget. For eksempel har vi indtil nu kun set rugmel, der også er fuldkornsmel. Grahamsmel er et andet eksempel på fuldkornsmel. Men der kan eksistere typer, for eksempel groft ølandshvedemel, hvor man kunne tro, at det også er fuldkornsmel. Men her er de groveste skaldele sorteret fra, mens resten er bevaret. Melet er således ikke fuldkornsmel, men stadig grovere end det fintsigtede mel, hvor alle (eller størstedelen af) skaldele er sigtet fra. Med mindre der står fuldkornsmel på betegnelsen, er det sikreste at se på varens emballage eller på producentens hjemmeside for at finde ud af, om melet er fuldkorn eller ej. Fuldkornsmel indeholder mange næringsstoffer, der er sunde for os, men skaldelene gør, at melet har sværere ved at hæve. Ønsker man at få et forholdsvist luftigt brød, kan der tilsættes en tredjedel af melmængden som fuldkornsmel. Må krummen gerne være lidt tættere, kan halvdelen af melet erstattes med fuldkorn. Brød bagt af fuldkornsmel vil aldrig blive så let og luftigt som brød, der kun er bagt af det helt hvide og fintsigtede hvedemel.

Flager/valset korn...
er hele korn, der er dampet og valset, med mindre der på varen står koldvalset. Kaldes i flæng enten valset, eller flager. Nok bedst kendt som havregryn, fin- og grovvalsede. Velegnet til hjemmelavet müsli, som pynt/drys på brød og til grød. Herudover er flager meget velegnede til at bage med. De grovvalsede vil fremstå som store bløde flager i det færdigbagte brød, mens de finvalsede nærmest »smelter« ind i krummen og delvis forsvinder rent synsmæssigt. Både fine og grove flager bidrager til at give brød en grov struktur og er med til at bevare fugten i brødet. Flager er smukke at pynte brød med. Brøddejen rulles i flager eller i en blanding af frø og flager, herefter hæver den og bages.

Knækkede og skårne kornkerner...
er hele kornkerner, der er delt i mindre stykker. Skårne kerner er korn, der er skåret igennem på tværs af kornkernen. Det giver kornstykker, der er meget runde i modsætning til de knækkede kerner, der er meget groftmalede kerner, der knækker tilfældigt på langs/tværs af kornkernerne. Knækket og skåret korn anvendes typisk til brødbagning for at skabe tyggemodstand og struktur i brødet. De skårne kerner vil fremstå mere tydeligt i det færdige bagværk end de knækkede kerner, der synsmæssigt »forsvinder« mere ind i krummestrukturen.

Fintsigtet mel...
er mel, hvor (stort set) alle skaldele er sigtet fra, dog svinger det lidt fra producent til producent. Flere møllerier, der maler på stenkværne, bevarer stadig lidt skaldele i melet, så det ikke bliver helt hvidt. Sigtet mel fra hvede har den bedste bageevne, hvad angår at få et lyst og luftigt brød. Sigtet mel vil ofte have betegnelsen sigtet, altså for eksempel: speltmel, fintsigtet. Men igen spiller traditionen i sproget os et puds, så hvedemel kaldes i daglig tale aldrig andet end hvedemel, selv om det faktisk er sigtet!

Stenformalet mel...
Stenformaling er en ældgammel måde at male mel på, hvor en roterende sten knuser kernerne mod en stillestående sten. Med denne metode er det ikke muligt at separere kornets dele fuldstændigt, og der vil derfor altid være både kim og klid tilbage i melet – begge dele er vigtige smagsgivere i det færdige brød – og det giver specielt det sigtede mel et højere indhold af kostfibre og vigtige vitaminer og mineraler. Desuden er det ofte mindre møllerier, som anvender stenkværne, og de maler gerne et enkelt parti korn ad gangen. Det betyder, at bagning med stenformalet mel, kan give en ny smagsoplevelse hver gang. (1)

Mel fra valsemøller...
I begyndelsen af 1900-tallet vandt en ny formalingsteknik indpas, nemlig valsemøller med valsestole af stål. Valsestolen består af to vandrette stålvalser med langsgående riller. Kornet ledes imellem de to valser, som maler kornet til mel. Der kan være op til 20 valsestole efter hinanden i en valsemølle. På melets vej gennem kæden af valsestole bliver melet sigtet til den ønskede finhed. I en valsemølle kan man bedre styre formalingsprocessen. Det vil sige, at køber du mel fra en valsemølle, får du den samme type kvalitet hver gang. Det skyldes, at valsemøllen kan separere kornets bestanddele fuldstændig. De store valsemøller har også bedre mulighed for at blande forskellige partier korn og på den måde opnå ensartethed i alle partier. I almindeligt hvidt mel fra en valsemølle, vil kornet derfor være formalet og sigtet så nøjagtigt, at kun frøhviden, bestående af stivelse og protein, vil være tilbage i melet. (1)

Kildehenvisning:
(1) Den økologiske bagebog

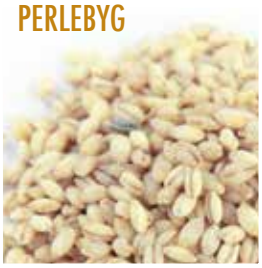
For yderligere uddybning kan vi for eksempel anbefale følgende bøger:
»Aurions bagebog«, Jørn Ussing Larsen
»Fremtidens brød af fortidens korn«, Jørn Ussing Larsen
»Hjemmebagt, korn, mel og bagværk fra Skærtoft Mølle«, Hanne Risgaard
»Omtanke i store gryder«, Kristina Kristensen
»Perler fra Skærtoft Mølle« Hanne Risgaard

BYG

Byg har rigtig fine smagsmæssige egenskaber, og særlig kendt er nok perlebyggen, der i dag ofte indgår i både varme retter og salater på restauranter. Særligt skattet er den i de kredse, der interesserer sig for sund mad og nordisk mad. Byg har som mel ikke de store bagemæssige egenskaber, men kan fint anvendes som en mindre del af melmængden i brøddej, til kiks, knækbrød, pandekager og småkager.

HEL BYG

PERLEBYG



PERLEBYG, LANGTIDSRISTET

BYGFLAGER

DALARHVEDE

Dalarhvede er en ny nordisk hvedesort – dalar landhvede. Dalarhvedens egenskaber er specielt gode, hvad angår et højt folinsyreindhold, og et jernindhold og magnesiumindhold, der er højere end i almindelig hvedemel. Dalarhvede er meget velegnet til brødbagning.

HEL DALARHVEDE

DALARHVEDEMEL, GROFT

DURUM

Durum er en hård hvedetype og har et højere glutenindhold end almindelig hvedemel, hvilket giver en bedre hæveevne. Durum bruges typisk til at lave pasta af, samt i italienske brødtyper, hvor det giver en flot opbagning af brødet. Der findes flere forskellige durumtyper og formalingsgrader, men alle har en mild smag.

DURUMMEL

EMMER

Emmer er en gammel kornsort, der syns-, smags- og aromamæssigt er helt sin egen. Farven er let rødlig, og bager man udelukkende med den, får man et brød der i farven minder meget om rugbrød, mørkt og aromatisk men med en helt anderledes aroma som man ikke kender fra andre kornsorter. Emmer egner sig særligt godt til at bruge sammen med andet mel, for eksempel spelt eller hvede, hvor emmer virker som smagsgiver.

EMMERFLAGER

EMMERMEL

ENKORNFLAGER

ENKORNMEL

ENKORN

Enkorn har en dejlig mild og nøddeagtig smag. Egner sig godt til at blive blandet med andre kornarter, da dens gluten har en ret svag struktur. Flagerne smager fortrinligt i müsli.

HAVRE

Havre er hos de fleste nok bedst kendt som havregryn anvendt rå med mælk, til grød og til müsli. Men det er faktisk synd. Alene egner havren sig bedst til fladbrød og knækbrød, men blandet i som en del af melmængden til andre brød giver den et saftigt og lækkert brød, der holder godt på fugten. Havren har en unik sammensætning af fedt, protein og kulhydrat.

HEL HAVRE

KNÆKKET HAVRE

HAVREGRYN GROVVALSEDE

HAVREGRYN FINVALSEDE

HAVREKLID

HAVREMEL

HVEDE

Det meste hvedemel, der sælges i Danmark, er »allround« mel med ca. 10% protein. Det vil sige, at det kan bruges til det meste. Hvis du vil opnå de bedste bageresultater, kan du dog med fordel kikke på, hvad du skal bruge melet til. Mel med høje protein- og glutenværdier (over 12% protein) giver brød, der bager flot op, mens hvedemel med lavt indhold af protein (under 10%) er velegnet til kager (se kagemel). Males hele kornet, kaldes melet fuldkornshvedemel eller grahamsmel.

HEL HVEDE

KLEMT HVEDE

HVEDEFLAGER

KNÆKKET HVEDE

GRAHAMSMEL

HVEDEKLID

HVEDEMEL

KAGEMEL

KAGEMEL

Bruger du kagemel til f.eks. din tærtebund, vil du opleve, at tærtedejen ikke trækker sig sammen, når du ruller den ud og heller ikke trækker sig ned i formen under bagningen, sådan som det er tilfældet, hvis du har brugt mel med et proteinindhold over 12 (højprotein mel). Stenformalet kagemel indeholder ganske fine skaldele og kornkernens kim. Det betyder, at dine vaniljekranse og lyse småkager bliver gyldne i farven og ikke hvide. Til gengæld er kimen i melet med til at gøre dit småkage- og tærtebagværk ekstra sprødt.

KAGEMEL

KÆMPEDURUM, KAMUT

Kæmpedurum er også kendt under det registrerede varemærke: Kamut. Den er karakteriseret ved dens store og flotte kerner. Melet giver et gyldent, saftigt og meget velsmagende brød. Kogte er kernerne også velegnede til salater og »kornotto« på samme måde som f.eks. perlespelt anvendes.

HEL KAMUT

KAMUTFLAGER

KAMUTMEL

RUG

Rugen kendes naturligvis bedst fra rugbrød. Rugens egen farve er gråbrun. Bager du dit eget rugbrød, vil farven således også være gråbrun. Den mørkebrune farve, som de fleste rugbrød i handlen har i dag, skyldes tilsætning af maltmel eller maltsirup. Men rugen egner sig også til at blande med andre meltyper og er fortræffelig til at bevare fugtigheden i et brød. For at få et luftigt brød anbefales det max. at anvende 20% af den samlede melmængde. Sigtet rug indgår som en del af sigtemel. Du kan med fintsigtet rug selv blande dit sigtemel, i det forhold du foretrækker.

HEL RUG

RUGFLAGER

RUGGRYN

KNÆKKET RUG

SKÅRET RUG

RUGMEL

RUG, SIGTET

SIGTEMEL

Sigtemel er en blanding af sigtet hvede og sigtet rug. Forholdet mellem de 2 korntyper svinger fra 50% hvede/50% rug til 70% hvede/30% rug, alt efter hvilket mølleri det kommer fra. Bruges til at bage sigtebrød med eller til at blande med andre meltyper.

SIGTEMEL

SORTBYG

Sortbyggen er, som navnet siger, en sort byg. Den fås som hele kerner, der naturligvis kan koges og kommes i brøddejen. Men de smukke mørke kerner er flotte og fornyende, så det kan anbefales at bruge dem for eksempel i salater, supper og tærter, hvor de rigtigt kommer til deres ret.

HEL SORTBYG

SPELT

Spelt er en af de gamle kornarter. Den ligner meget hveden, glutenindholdet er højt, men ikke så stærk som i hveden. Derfor bliver brødet ikke så højt som brød bagt af hvedemel. Generelt kan man erstatte hvedemel med sigtet speltmel hvis det ønskes.

HEL SPELT

PERLESPELT

PERLESPELT, LANGTIDSRISTET

SPELTFLAGER

SPELTKLID

SPELTMEL, FULDKORN

SPELT, SIGTET

SVEDJERUGMEL

SVEDJERUG

Svedjerug er af de gamle kornsorter, som Aurion har fået genopdyrket. Den er karakteriseret ved en særlig mild men nuanceret smag, og giver et saftigt brød med en lang eftersmag.

QUINOA

Quinoa er ikke korn, men et frø der stammer fra en sydamerikansk plante. Quinoa indeholder derfor ikke gluten, og har utallige anvendelsesmuligheder. Melet kan bruges til bagning alene, men det kræver særlige fremgangsmåder. Ellers bruges det bedst blandet med andre korntyper. Der kan bruges op til 30% quinoa af den samlede melmængde. Quinoa har et højt indhold af protein, essentielle aminosyrer, flerumættede fedtsyrer, antioxidanter, kalk og mineraler, især jern. Gode kvaliteter af quinoa kan spires på blot et par dage og bruges til salater. Quinoa kan koges, og bliver det kogt korrekt, bliver frøene lette og luftige. Fint alternativ til ris, men kan også med fordel anvendes til salater og laves til quinotto. Fås som lys, rød, sort og blandet kaldet quinotto.

QUINOA, RØD

QUINOA, SORT

HEL QUINOA

QUINOTTO

QUINOAFLAGER

QUINOAMEL

BAGEINGREDIENSER

BAGEFERMENT

MALTMEL, LYS

MALTSIRUP

TØRGÆR

Bageferment

Bageferment er et hævemiddel, der er baseret på økologisk grahamsmel, ærtemel, udvalgte honningtyper og vand, som har gennemgået en gæringsproces, hvorefter det er tørret og formalet. Det, der adskiller bageferment fra gær, er en større andel af en speciel mælkesyrebakterie (pediococcus pentosaceus) og er en anden type gærcelle end almindelig bagegær.
Bagefermenten blandes med mel og vand, efter opskriften på pakningen. Når det er færdigt, kan det anvendes som hævemiddel til brøddej. Bagefermenten giver en god struktur og et meget smagfuldt brød. Bageferment er specielt velegnet til hvedebrød og brød bagt af spelt, emmer, Kamut og enkorn.
Opskrifter kan findes på Aurions hjemmeside, eller i deres bagebøger.

Bagepulver

Økologisk bagepulver består af et ekstrakt af økologisk vindruesaftkoncentrat, samt majsstivelse og natron. Der er ikke fosfat i økologisk bagepulver. Fosfat kan give det færdige bagværk en lidt upræcis smag af »kemi«, samt – hos visse mennesker – udløse halsbrand. Da der heller ikke er glutenholdige ingredienser i, kan det tåles af glutenallergikere. Anvendes som anvist i opskrift.

Kagemel

Langt det meste mel, som sælges i Danmark, er »allround« mel, der kan bruges til det hele. Bruger du kagemel til f.eks. din tærtebund, vil du opleve at tærtedejen ikke trækker sig sammen, når du ruller den ud og heller ikke trækker sig ned i formen under bagningen, sådan som det er tilfældet, hvis du har brugt mel med et proteinindhold over 12 (højprotein mel). Stenformalet kagemel indeholder ganske fine skaldele og kornkernens kim. Det betyder, at dine vaniljekranse og lyse småkager bliver gyldne i farven og ikke hvide. Til gengæld er kimen med til at gøre dit småkage- og tærtebagværk ekstra sprødt.

Maltmel, lys

Dette maltmel af ristet hvede er med til at fremhæve smag og farve i især fuldkornsprodukter. Maltmelet er i sig selv mildt i smagen, det er enzym-inaktivt og anvendes med ca. 2% af melmængden. Dette lyse maltmel er særligt velegnet til de lette fuldkornsbrød, lyse rugbrød og bagværk, hvor det milde maltmel bidrager med naturlig sødme.

Maltekstrakt, mørk

Mørk maltekstrakt er en flydende ekstrakt, der er baseret på 100% økologisk byg. Den giver en let bitter og ristet smag, og bruges typisk i rugbrød. Maltekstrakt er med til at binde ingredienserne i dejen sammen. Dosering er typisk 0,5-4% af melmængden.

Maltsirup

Denne økologiske maltsirup er mørkebrun med en karakteristisk smag og duft af malt, men er samtidig mild og let sødlig. Maltsirup fremstilles ved at væde og spire økologiske bygkerner, som herefter tørres og formales til maltmel. Dernæst udvindes maltsiruppen gennem hydrolyse og aftappes. Maltsirup kan anvendes i de fleste former for bagværk, og som erstatning for sukker og honning.

Tørgær

Økologisk tørgær er let at have med at gøre, og så er den utrolig praktisk, fordi man altid kan have tørgær på lager. Gæren her er dyrket på en blanding af økologisk korn og melasse (rester fra økologisk sukkerproduktion), hvilket giver den høj stabilitet og en rigtig god bageevne. Økologisk tørgær skal – helt ligesom den friske økologiske gær – have en lidt længere hævetid for at producere optimalt. Arbejder du med lune deje, kan en dejtemperatur på 28 grader anbefales. Tørgæren skal ikke opløses i vand, men blot blandes med i de tørre ingredienser inden væsken tilsættes. Tørgær kan anvendes i stedet for frisk gær. Mængden af frisk gær angivet i opskrift divideret med 4 = mængden af økologisk tørgær.

GARTNERIER

Oversigtskort 60
Månssons 62
Skiftekær 64
Skyttes Gartneri 66
Sønderjydsk Kål 68
Søris 70
Tinggaard 72
Thorsbjerggaard 74
Tvedemose 76
Ventegodtgaard 78
Årstidsguide 80

OVERSIGTSKORT

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

GARTNERIER

Månssons 1
Skiftekær 2
Skyttes Gartneri 3
Sønderjydsk Kål 4
Søris 5
Tinggaard 6
Thorsbjerggaard 7
Tvedemose 8
Ventegodtgaard 9

FAKTABOKS MÅNSSON:
Beliggenhed: Grarupvej 15, 7330 Brande

Hjemmeside: www.maanssons.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Salater, kål, brocolli, bladselleri, fennikel, løg og æg

Axel Månsson begyndte tilbage i 1976 med et konventionelt landbrug på 45 ha. I dag er Månssons Danmarks største frilandsgartneri med 650 ha grøntsager, hvoraf 300 ha er økologisk – og inklusiv 80.000 økologiske høns!

Et frilandsgartneri der elsker udvikling og "aha" oplevelser

Axel Månsson har altid været drevet af at producere varer under størst mulig hensyntagen til flora og fauna. Han har altid ment at hvis man kunne producere fødevarer uden brug af kemiske hjælpestoffer og kunstgødning, måtte det være bedre for mennesker og naturen. Og det har i høj grad være med til at drive udviklingen. I gartneriet testes der til stadighed nye produktionsmetoder af, og det med til at gøre det sjovt at gå på arbejde. Hvordan kan dette eller hint gøres bedre? Hvordan kan man bryde holdninger og fordomme om, hvordan tingene skal gøres? Det er en glæde hos Månssons, hver gang de får en aha oplevelse, om nye måder tingene kan gøres på. Samtidig bliver de dygtigere og kan producere endnu mere miljøvenligt og effektivt. Samtidig sikre de, at de altid kan levere de bedste produkter til deres kunder.

Målet er 100% økologi

Månssons vækster på økologien, og det er det de vil! Målet er at følge med forbrugsstigningen og sikre et større og bedre udvalg af økologiske produkter. Månssons dyrker stort set alt i økologiske salater og kål, samt bladselleri, fennikel og løg.

Vil inspirere og blive en bedre producent

Hos Axel Månssons ønsker man at forstå kunderne behov. Forstå hvordan kokkene arbejder og hvilke behov de har. De vil gerne ses som samarbejdspartnere og kunne give modspil. De ser det, som en oplagt mulighed for at blive bedre til at forstå kunderne og formidle fordelene ved deres produkter. Frem for alt vil de også gerne blive bedre til at udvælge og dyrke de sorter, der vil give mest mening for deres kunder.

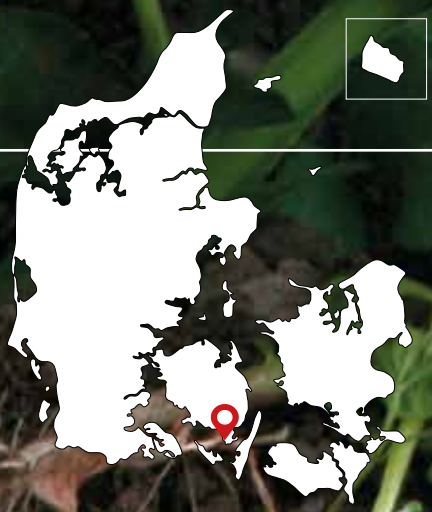
Hjertesalat – EN BESTSELLER

Hjertesalat eller mini romaine er et dejligt lille sprødt salathoved med en nøddeagtig smag og er meget alsidig i brug. Flere og flere får øjnene op for denne sprøde og delikate salat og salget stiger hele tiden. Vækstperioden er ret kort, hvilket gør den mindre sårbar overfor skadedyr og svampe og derfor er den ret dyrkningssikker. Ved rigtig opbevaring holder salaten sig i op til 4-5 dage hos forbrugeren.

»Vi vil gerne bidrage med et spændende sortiment af grøntsager, derfor har vi også lilla og gule blomkål«

27 millioner økologiske æg om året

Månssons producerer økologiske æg, som de leverer til Hedegaard Foods. 80.000 høns er der i øjeblikket i produktionen, og de producerer tilsammen 27 millioner æg. Men det rækker ikke. Der er simpelthen for få æg til efterspørgslen, så fra sommeren 2015 står en ny bygning færdig, og antallet af høns stiger til i alt 110.000.



FAKTABOKS SKIFTEKÆR:
Beliggenhed: Søren Lolksvej 2, 5700 Svendborg

Hjemmeside: www.skiftekaer.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Kartofler, løg, rødbeder, kål og græskar

På Vesttåsinge ud til Øhavet ligger Skiftekærgård. Det milde kystklima, blæsten og den saltholdige luft er velegnet til dyrkning af afgrøder som kartofler, løg og kål. Gården drives af Marie og Peter og har været økologisk siden 1998.

Brænder for den gode smag

På Skiftekær brænder man for den gode smag. Derfor går man meget op i, hvordan grøntsagstyper og sorter harmonerer med den jord og det klima, der er. Kystklimaet med blæsten og den let salte luft gør området særligt velegnet til dyrkning af afgrøder, der ellers kan være svampefølsomme. Derfor var Tåsinge også tidligere "en stor frugthave".

Kartofler for enhver smag

Hovedproduktionen på Skiftekær er kartofler, og der er kartofler for en hver smag og til en hver tid. Hver kartoffelsort har sin sæson og sin bestemmelse. Smagen topper for de enkelte sorter på forskellige tidspunkter. Derfor er den samme sort ikke optimal i en hel sæson og Skiftekær dyrker cirka 12 forskellige sorter på en sæson. Her er sorter, der er faste og gode til at pille, løse kartofler der er bedre til at skrælle og til mos osv.

»En hyldest til smagsnuancer i kartoffeltoner!«

Gamle kartoffelsorter testes

Skiftekær er altid på jagt efter god smag og sorter med særlige egenskaber. Det kan derfor heller ikke undre nogen at det lige netop er her, der testes kartofler fra en genbank. Man undersøger om nogle af de gamle sorter måske skal dyrkes igen i fremtiden for at berige og udvide mulighederne for valg af smag, form, farve og egenskaber. Testningen foregår som et samarbejde mellem avlere, kokke og smagere.

Spidskål er populære

Spidskål er efterhånden også blevet en stor afgrøde på gården. Tidligere blev spidskål mest efterspurgt i sommermånederne og det tidlige efterår, men i de senere år er interessen vokset til at gælde hele året, og der skæres spidskål fra først i juli til begyndelsen af december. Kålen bevarer sin milde smag og sin sprødhed også i efterårsmånederne, og er derfor et lidt lettere alternativ til hvidkål. Der dyrkes også rød spidskål, som er mere mild i smagen end den hvide, og meget velegnet til salater.

Producerer mere grøn energi end de bruger

På Skiftekærgård vil man gerne kunne levere varer hele året, men man vil samtidig også gerne passe på miljøet. For at kunne opbevare grøntsagerne på lagrene vinteren over, kræves der en god klimastyring af både luftfugtighed og temperatur. Og det kræver strøm – meget strøm. Derfor har de investeret i to vindmøller, som producerer så meget strøm, at de kun anvender 25% af strømproduktionen – resten sælger de til elselskaberne. På gården anvendes der også eltrucks og der er installeret jordvarme og solfangere. Bæredygtighed er en prioritet og virkelig noget, som man går op i.

»Husk at bruge rabarbarfoden. Det er her smagen er mest koncentereret«

FAKTABOKS SKYTTES GARTNERI:
Beliggenhed: Dømmestrupvej 44, 5792 Årslev, Fyn

Hjemmeside: www.skyttes.com

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Rabarber, hvide asparges, salater, porrer, bladselleri, knoldselleri, skorzonerrod, bundt-gulerødder og bundtrødbeder

Skyttes Gartneri ligger i Dømmestrup på Fyn, hvor der i mere end 30 år er dyrket økologiske grøntsager. Lars Skytte har faktisk været med til at udvikle økologien helt fra begyndelsen. Hvis nogen kunne tænke at tiden måske har blegnet visionerne lidt tager man ganske fejl...

Har altid villet økologien

Lars Skytte blev uddannet landmand først i 70érne, dengang der ikke var noget, der hed økologi. Men han har altid vidst at det var det han ville. Derfor var han i mange år frontløber og har været med til at skabe det økologiske regelsæt, helt fra Økologisk Landsforenings begyndelse i 1981. Økonomisk var det en svær tid, og derfor satsede han i begyndelsen på sommergrøntsager. Det gav mulighed for at være landbrugsfaglærer om vinteren og så udvikle dyrkningen af økologiske grøntsager om sommeren.

Overliggeren sættes højt og er med til at drive udviklingen

Entreprenørånden trives i bedste velgående og for Skyttes Gartneri er det spændende at løse problemer og gå bag om problemerne og finde ud af hvordan de gøres mindre. Ting kan ikke løses ligeså effektivt som med kemikalier, men ved brug af flere tiltag kan man komme langt!

Skyttes Gartneri har gennem årerne testet rigtig mange nye sorter og metoder til at forbedre den økologiske dyrkningsmetode, både alene og sammen med bl.a. Årslev Forsøgsstation og gør det stadigvæk.

"Skyttes" er Gartnere med stort G og gør det de er bedst til

Lars Skytte er midt i et genereationsskifte. Lars, Bjarke, Siebe, Adrian driver i dag Skyttes Gartneri, og de er alle Gartnere med stort "G". De elsker deres fag og at følge med udviklingen. De koncentrerer sig helt og holdent om planter. Dels dem de allerede dyrker og dels dem de tester. Skyttes tester ofte frø fra frøfirmaer, de såkaldte nummersorter, der endnu ikke er kommet i handlen. Det giver stor inspiration, udvikling og sparring med dygtige folk. Den viden de får, bruger de til at være med til hele tiden at påvirke til forfining og løbende opstramning af det økologiske regelsæt. Der er således ingen "metaltræthed" her! De drives stadig af at geare den økologiske dyrkningsform til fremtiden, sådan at man via diversitet, specialisering og rationalisering kan sikre en bæredygtig og økonomisk rentabel produktionsform.

100% økologisk gødning

I de økologiske regler er det stadig tilladt (her i 2015), at anvende 50% af den husdyrgødning, som man tilfører fra konventionelt brug. Men det vil de ikke hos Skyttes. De vil gerne være med til at stramme reglerne endnu mere.
Derfor anvender de også selv udelukkende økologisk husdyrgødning. Da de har valgt at koncentrere sig om planteavl, samarbejder de med flere økologiske kvægbrug for at få økologisk husdyrgødning til markerne.

Rabarberkvarteret i Dømmestrup

Skyttes Gartneri har helt bogstaveligt deres eget "rabarberkvarter". De dyrker 9 ha med flere forskellige sorter af vinrabarber, altså rabarberne med de fine tynde røde stilke. Svendborg Vinrabarberen fortjener en særlig fremhævning. Den har en perfekt sammensætning af frugtsyre og æblesyre, der er de syrer, der sætter smagen i rabarberne. Den har også et indhold af oxalsyre, men det er ret lavt og kan ikke smages. Faktisk er det så lavt at nonoxal er unødvendigt. De første rabarber kan høstes fra omkring 20. april. De håndhøstes, og man siger at de "trækkes". Det gør man for at få planten til at sætte nye stængler, og for at skåne "foden" så meget som muligt. Netop i "foden", den brede tykke del af rabarberstænglen, er smagen mest koncentreret. Det er der mange, der ikke ved og kasserer den, men det er synd.

Skorzonerrod – en lidt overset gourmetgrøntsag

I gartneriet satser man også på skorzonerrod. Charmerende ser den måske ikke ud, denne lange uskrællede rod, men smagen er meget fin og nøddeagtig med noter af asparges. Derfor kaldes den også af nogen "fattigmandsasparges", eller aspargesrod. Skorzonerroden gives et hurtigt opkog, herefter kan skrællen let skrabes af, uden af den klistrer. Hvis man ønsker at ordne roden rå, skrælles den og kommes straks i koldt vand tilsat citron, for at den ikke bliver brun. Den milde smag passer godt til for eksempel fisk og kylling.

FAKTABOKS SØNDERJYDSK KÅL:
Beliggenhed: Hirsevej 19, 6100 Haderslev

Hjemmeside: www.soenderjydsk-kaal.dk
facebook.com/soenderjydsk.kål: Nyt opskriftshæfte pr. 15. oktober 2015

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: økologisk kogt og hakket grønkål
Økologisk kogt hakket hvidkål fremstilles på bestilling

I Haderslev, der ligger i toppen af det Sønderjydske, finder du Sønderjydsk Kål. Den familieejede virksomhed har eksisteret siden 1974, og økologi har været et aktivt tilvalg siden begyndelsen af 90'erne. Til at begynde med parallelt med produktionen af konventionel grønkål, men fra sidst i 90'erne udelukkende økologisk grønkål.

Økologi – det helt naturlige valg!

Sønderjydsk Kål blev etableret i 1974 af Andreas Peter Christiansen. Omgangskredsen troede ikke helt på, at det ville kunne gå. Men det blev modbevist, og siden har virksomheden levet af at producere kogt, hakket grønkål og hvidkål til de to sønderjyske retter gammeldags; hvidkål og Sønderjydsk grønlangkål. I dag er det Andreas datter Birgitte og svigersøn Jørn, der ejer virksomheden. Økologien kom med allerede omkring 1990, men da de ikke ville skræmme nogen, skrev de det ikke på pakkerne! De tog i stedet merprisen for råvaren fra deres egen indtjening, så der ikke var nogen prisforskel. Dermed var der ikke nogen, der opdagede det. For Birgitte og Jørn var økologien både et spørgsmål om at få den rene vare og så finde en leverandør, der kunne levere den kål, som de havde brug for.

Håndhøstede grønkål af den rigtige sort er det eneste rigtige!

I den konventionelle drift skal alt gerne være så rationelt som muligt. Det gav Birgitte og Jørn en stor udfordring, da de efterhånden ikke kunne få nogen til at dyrke den sort grønkål, som de skulle bruge. Landmændene ville maskinhøste og ikke håndplukke. Men for Sønderjydsk Kål er sorten og kvaliteten helt afgørende for at få den "rigtige", autentiske smag og konsistens frem. Det kræver en kraftig kål, og disse sorter kan ikke maskinhøstes. Derfor udvidede de deres aftale med Erik og Bodil Andersen i Tørslev ved Randers, der i forvejen leverede til dem. De dyrkede økologisk og skulle nu dyrke hele den mængde håndhøstede grønkål, som Sønderjydsk Kål havde brug for. Som sagt, så gjort. De konventionelle grønprodukter udgik, og i dag forarbejder Sønderjydsk Kål ca. 300 tons økologisk grønkål om året. I produktionen dampes kålen, da det er den mest skånsomme proces, hvor flest vitaminer og mineraler bevares.

Sønderjydsk grønlangkål – hver familie har sin egen opskrift

Bag på pakkerne med grønkål finder man opskriften på Sønderjydsk grønlangkål, og det er ellers lidt modigt. I Sønderjylland har alle familier nemlig deres helt egen version af grønlangkål. De skulle efter sigende elske Sønderjydsk grønlangkål, det er bare kun deres egen opskrift, der dur! I 1994 var Birgitte på en udstilling i Rødekro, hvor hun delte smagsprøver ud på Sønderjydsk grønlangkål. Det gør hun aldrig mere! Ingen Sønderjyder var tilfredse!

– Hvorfor er der ingen kartofler i?
– Du putter da ikke mælk i??!!!
– Her bruger vi altså kun piskefløde!
– Du bruger da ikke oliemargarine..., vil du spolere det?

Jo... grønlangkål må der til, og de køber gerne den kogte fra Sønderjydsk Kål, den skal bare efterfølgende tilberedes helt rigtigt efter deres egen opskrift. Det er i øvrigt en fast tradition i Sønderjylland at spise grønlangkål nytårsaften.

»Grønkålen høstes, vaskes, håndsorteres, dampes og fryses inden for ca. 1 døgn«

Kål er cool

Kål er cool, hvis man spørger Sønderjydsk Kål. Det er sundt, fedtfattigt og let at have på frost. Det kan naturligvis bruges til den traditionelle Sønderjydske grønlangkål, men den kan meget mere end det. Kålen kan bruges til tærter, patéer, til at spare på kødet, altså at strække farsretter, og dermed også spare på CO^2 udslippet! Ønsker man at slippe for diskussionen med sønderjyder om, hvordan Sønderjydsk grønlangkål "skal" laves, ja så skulle man, med nogenlunde sindsro også kunne tilberede en stuvet grønlangkål af den økologiske grønkål fra Sønderjydsk kål. Det skal efter sigende blive spist både i Midtjylland, på Fyn og Sjælland!

FAKTABOKS SØRIS:
Beliggenhed: Sørisvej 2a, 3650 Ølstykke

Hjemmeside: www.soeris.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Ca. 30 forskellige slags økologiske grøntsager. Det er primært rodfrugter, kål, kartofler og brødkorn

Søris ligger på Sørisgaard i det smukke Nordsjælland ca. 40 km nordvest for København. På 120 ha dyrkes 30 forskellige slags grøntsager – mest de grove, samt brødkorn til mel. Søris har været med helt fra begyndelsen og blev økologiske i 1987, samme år som økologiregelsættet blev vedtaget af Folketinget.

Kompromisløs holdning til økologien og naturen

Søris er en værdibaseret virksomhed med over 25 økologiske år på bagen. De hylder princippet om at der ikke er nogen grund til at tilføre unødvendige kunstige stoffer til en produktion, der kan klare sig uden. Søris vil kunne aflevere en jord, der er mere frugtbar til deres efterkommere, end den de selv modtog. De er meget stolte over at have været sprøjtefri i over 25 år, især fordi de bor i et område med store drikkevandsinteresser. Igennem alle årene har drivkraften været den økologiske dyrkningsform, samt sørge for at deres produkter er tilgængelige for rigtig mange mennesker.

Det stærkeste kort er erfaring og viden

Søris' stærkeste kort er erfaring og viden. Det er i samspillet mellem jordbundstyper og sorter at der kan skabes kvalitetsvarer. Grøntsager, der dyrkes på Sørisgaard, vokser på gammel næringsrig dyndjord, hvilket er en optimal jordbund for nogle typer grøntsager og giver en fin smagskompleksitet. For andre typer af grøntsager, hvor dyndjord ikke giver de mest optimale vækstbetingelser, får Søris dyrket disse af samarbejdspartnere. Men alt dyrkes efter Søris' principper og produktionen bliver fulgt nøje! Når der ikke længere kan fås danske grøntsager, fordi lagrene slipper op i løbet af vinteren og foråret, importerer Søris grøntsager fra deres udenlandske samarbejdspartnere frem til ny dansk høst. Samarbejdspartnere, som de har haft i årevis, og som derved sikrer at produktionsmetoder er helt i tråd med Søris principper.

Den nørdede tilgang til råvarerne er inspirerende – madglæde og entusiasme smitter

Søris får tit køkkenchefer og unge kokkespirer på besøg. Et samspil mellem produktionen og dem, der skal bruge produkterne bagefter, giver spændende og sjove oplevelser og gode resultater på produktfronten. Fagkundskabens madglæde ved friske råvarer, deres entusiasme... det smitter.

Du er altid velkommen på Søris

Søris ligger i et meget smuk naturfredet område og har egen skov, som forsyner deres biobrændselanlæg. Søris dyrker deres grøntsager og vårhvede på nærigsrig dyndjord, som faktisk er gammel søbund. Kikker man rigtig efter, kan man stadig finde rester af muslingeskaller i jorden. De er stolte over det de producerer, og vil gerne vise det frem. Derfor har de etableret vandrestier, som gæster altid er velkomne til at benytte. I sommerhalvåret er det oplagt at vælge "kålruten", der går igennem deres grøntsagsmarker eller skovturen, der går igennem det smukke kulturlandskab. Har du børn med, er det altid en succes at besøge gårdbutikken og få lidt gulerødder til at fodre fårene med.

»Søris afholder ofte små og store events om søndagen året rundt. Se hjemmesiden«

FAKTABOKS TINGGAARD:
Beliggenhed: Stadionvej 13, Knejsted Mark, 8970 Havndal

Hjemmeside: www.tinggard.info

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Stort set alle slags kål, samt et udvalg af bladgrøntsager og squash

Tinggaard ligger mellem landsbyerne Dalbyover og Knejsted 20 km nordøst for Randers mellem Mariager Fjord og Randers Fjord. Gården har været drevet økologisk siden 1997, og fra 2000 er produktionen koncentreret udelukkende om økologiske grønsager.

Vores motto: "Kan det blive bedre, er det ikke godt nok"

Tinggaard er familiedrevet af Annemette og Kent Ebbesen og deres to sønner – sådan har det været siden 1982 og på Tinggaard vil man gerne sætte overlæggeren højt. Derfor er de følgende motto: "Kan det blive bedre, så er det ikke godt nok".

Målet er altid at det skal være så godt som muligt, og de har en skærpet opmærksomhed på dette i både planlægnings- og forberedelsesfasen. På denne måde får grønsagerne de bedste betingelser for at blive så gode som overhovedet muligt. Det er derfor heller ikke tilfældigt, at Tinggaard høster anerkendelse for den kvalitet, de frembringer!

Bred palette af økologiske grønsager

Tinggaards sortiment er bredt, og der dyrkes cirka 25 slags grøntsager. Sortimentet består af porrer, bladselleri, fennikel, rabarber, squash, knoldselleri og stort set alle typer af kål, også dem som er lidt mindre udbredte.

Romanesco er for eksempel en krydsning mellem broccoli og blomkål, og dens flotte udseende gør den særdeles dekorativ. Palmekål har lange, smalle blade, der er let krøllede. Anvendelsen er meget alsidig, og den kan ofte bruges der, hvor man ellers ville bruge savojkål eller grønkål. Den skylles grundigt og de grove ribber fjernes. Herefter kan den anvendes til supper, wokretter, brasseret eller let ristet på panden og anvendt til lune salater.

"Her dyrker vi grønsager til hele Danmark!"

På Tinggaard er fagligheden bred med et stort sortiment af grønsager og med stort engagement! Det handler om at producere og levere gode grønsager til alle!

»Her dyrker vi grønsager til hele Danmark!«

FAKTABOKS THORSBJERGGAARD:
Beliggenhed: Kanehøj Møllevej 231, 4230 Skælskør

Hjemmeside: www.thorsbjerggaard.dk

Produktionsform: Konventionel og økologisk

Produkttyper: Sukkermajs og hokkaido

Thorsbjerggaard ligger på Sydvestsjælland ved solskinsbyen Skælskør og har fået hæderslegat for at være en af egnens smukkeste og mest harmoniske specialafgrødebedrifter. Området er specielt egnet til traditionel frø- og grøntsagsproduktion.

Øget fokus på økologi

Thorsbjerggaard har de sidste seks år dyrket ca. 10% af deres samlede produktion som økologisk. De mærker også at efterspørgslen stiger voldsomt og at mange kunder har interesse for økologien. Herudover gør det dem mere interessante som samarbejdspartner i forhold til de detailkædekunder, som de leverer til.

»Sukkermajs er smagen af dansk sommer!«

Sukkermajs og hokkaidogræskar

Thorsbjerggaard er særligt stolte af deres sukkermajs og det er den vigtigste indtægtskilde. Peter Brødsgaard, som ejer Thorsbjerggaard, har været med til at introducere de helt nye supersøde majssorter på det danske marked, de nye såkaldte gourmet majs, og dem har danskerne taget rigtigt godt imod. Thorsbjergaard leverer til stort set alle førende dansk supermarkeder og specialbutikker.

Majsene startes op i drivhus, hvorefter de plantes ud. Det giver kulturplanterne et godt forspring i forhold til ukrudtet.
Det er naturligvis en dyrere proces, men det er nødvendigt, når de efterfølgende ikke kan sprøjtes.

Thorsbjerggaard dyrker cirka 3.000.000 majs hvoraf ca. 250.000 er økologiske. Ligeledes er 50% af deres hokaidoproduktion økologisk, hvilket svarer til 100.000 stk.

Noget nyt på majsområdet er også babymajs og hvide gourmetmajs, som kan købes i de danske butikker i en begrænset mængde.

FAKTABOKS TVEDEMOSE CHAMPIGNON:
Beliggenhed: Tvedemosevej 2, Snesere
4750 Lundby

Hjemmeside: www.tvedemose.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Friske svampe

En svamp har næsten en fordoblingshastighed på et døgn. Tvedemose plukker derfor svampe 3-4 gange dagligt, lige inden de går i strækningsfasen. På den måde sikrer man faste svampe, inden cellerne bliver kæmpestore og fyldes med vand.

Tvedemose ligger på Sydsjælland midt imellem Næstved, Vordingborg og Præstø. Virksomheden har eksisteret siden 1963, og en del af produktionen har været økologisk siden 1999. I dag udgør den økologiske del 25% af produktionen og den er stigende.

Svampenørder

På Tvedemose er man ikke overraskende "svampenørder", som de selv benævner sig. Hovedfokus ligger på at dyrke kvalitetssvampe af høj kvalitet, mindst ligeså høj som de konventionelle. I begyndelsenen dyrkede de kun økologisk fløjlsfod, også kaldet enoki, men i dag dyrker de mange forskellige økologiske svampe, og der eksperimenteres hele tiden med nye slags.

Tvedemoses succes er langsom vækst, stor smag og høj brugsvolumen

Økologiske svampe har ofte 30-40% mindre næringsstoffer tilgængelig end konventionelle. Dette gør at svampene vokser langsommere. Den langsomme vækst giver til gengæld en særlig god kvalitet med et højt tørstofindhold og faste svampe. Som forbruger betyder det at svampene kan skylles rene, uden at de suger meget vand og at smagen er mere koncentreret. Det kan også mærkes på, at de svinder markant mindre under tilberedningen.

Sunde og fulde af umami smag – spar 20-40% på kødet!

Svampe er sunde, fedtfattige og fulde af umamismag. Derfor er de også oplagte som tilbehør og til at tilsætte kødretter for at strække kødet. For eksempel er det oplagt at komme 20% rå hakkede champignon eller andre svampe i frikadellefarsen – det tilfører både fugt og masser af smag.

»Svampe kaldes også vegetarernes bacon«

Sortiment og det danske gastronomiske akademis hædersdiplom

Tvedemoses sortiment er bredt, og det udvides hele tiden. Hovedprodukterne er fløjlsfod/enoki, kejserhatte, shiitake, brune og hvide champignon og portobello, der også er en champignon. Svampene har hver deres egenskaber. En af de mindst kendte er shiitake, der er meget krydret og har stor smag. Hele Shiitake svampen kan bruges, dog kan stokken godt være lidt sej. Derfor er den (stokken) velegnet til fond, da der er rigtig meget kraft i den. Hovedet er derimod rigtig saftigt og med godt bid i. Kan bruges som andre svampe i kødretter, som tilbehør, sovser og supper. Portobello svampe er traditionelt meget store, og kan næsten være et måltid i sig selv. Derfor laves der også mini portobello med 25 stk. i hver kasse. Tvedemose modtog i 2012 det danske gastronomiske akademis hædersdiplom for stadig have fokus på nicherne og kvaliteten, selv om virksomheden er stor.

Tvedemose er bæredygtig i deres forbrug og produktionsmetoder

På Tvedemose ser man klimaforandringer som en af de største udfordringer i nyere tid. Derfor arbejdes der konstant på at virksomheden skal være bæredygtig i såvel forbrug som i produktionsmetoder. For eksempel genanvendes alt vaskevand i dag i virksomheden, der bruges LED lys og der er installeret varmepumpe, hvilket reducerer CO_2 udslippet fra produktionen med 40%. Det er vigtigt for Tvedemose at næringsstoffer recirkuleres, derfor varmebehandles organisk affald og spredes derefter ud på marker.

Fra efteråret 2015 forventer de også at kunne lave en synergieffekt med deres økologiske leverandører af halm og gødning, sådan at de kan få afdrevet substrat retur, til berigelse af deres marker.

78 GARTNERIER

FAKTABOKS VENTEGODTGAARD:
Beliggenhed: Nauerbjergvej 26, 4623 Ll. Skensved

Hjemmeside: www.ventegodtgaard.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Jordbær, æbler, squash, hindbær

Ventegodtgaard ligger syd for København, tæt på Solrød. Landbruget drives af de to brødre Jens og Søren Thorsen, der har overtaget gården efter deres forældre. I mere end 20 år har det været økologisk drift.

"Sommerbutikken" i Lille Skensved

Ventegodtgaard ligger i Lille Skensved. Jens og Søren Thorsen kalder selv, med et smil i stemmen, gården og de 50 ha de dyrker for "sommerbutikken". Det skyldes at deres speciale er sommerafgrøder. Jorden betegner de som en kraftig og muldet lerjord, for stiv til dykning af rodfrugter, men god til at holde på vand, og derfor perfekt til sommerens squash, æbler og bær. Da deres forældre drev gården, var det konventionelt landbrug, men for Jens og Søren skulle det være økologisk, hvis det skal være sjovt. Derfor lagde de gården om, og de sidste 20 år har den således været drevet økologisk. De mærker tydeligt, at der er flere, der er glade for økologi i dag end da de begyndte. Det er meget lettere at afsætte varerne.

Jordbærmarkerne

På Ventegodtgaard plantes hvert år et stort stykke med nye jordbærplanter. Det første år gror de til, og de efterfølgende to år høstes der på markerne. De har typisk 8 sorter hvert år – 4 sorter til engrossalg og 3–4 sorter til selvpluk. Der findes ikke én god sort, der findes mange. Hvilken sort der er bedst, er et spørgsmål om smag og behag. En af de tidligste sorter er Honeoye. Den er sød og let fast, perfekte egenskaber til engrossalg. Herefter kommer Sonate, Rumba, Florence, Malvina. Sørens egen favorit er Polka, en af de sorter, der skal spises kort efter høst, og derfor er mest velegnet til selvpluk. Tidligere kunne der plukkes jordbær i tre uger, men de mange sorter forlænger sæsonen. I dag plukkes der jordbær i juni, juli og nogle gange lidt ind i august, cirka to måneder.

Æbleplantagen

Æbler er en svær afgrøde økologisk. Alligevel fungerer det godt på Ventegodtgaard. Sorterne er udvalgt efter, at de er velegnede til økologisk dyrkning, og at de fordeles lidt ud over sæsonen. Det begynder med Discovery og Rød Aroma, som er milde, søde og sprøde æbler. Herefter kommer Holsteiner Cox, Ingrid Marie og Elstar, der alle er mere krydrede og kraftige i smagen.

Squash let at dyrke og at anvende

Den nyeste afgrøde på Ventegodtgaard er squash eller courgette/zucchini, som den også kaldes. Det er en afgrøde, der giver et meget stort udbytte og har gode anvendelsesmuligheder i madlavningen. Ventegodtgaard dyrker både de gule og grønne af slagsen.

»De mange sorter gør jordbærsæsonen længere«

ÅRSTIDSGUIDE

JANUAR

DANSKE
grønkål
gulerod
hvidkål
jordskok
julesalat
kartoffel
kålrabi
løg
pastinak
persillerod
porre
pære
rosenkål
ræddike
rødbede
rødkål
savoykål
selleri
skalotteløg
skorzonerrod
æble

UDENLANDSKE
ananas
appelsin
citron
grape
kiwi
klementin
lime
mandarin
pomerans

FEBRUAR

DANSKE
grønkål
gulerod
hvidkål
jordskok
kartoffel
kinaradisse
kålrabi
løg
pastinak
persillerod
porre
rosenkål
ræddike
rødbede
rødkål
savoykål
selleri
skalotteløg
skorzonerrod
æble

UDENLANDSKE
abrikos
ananas
appelsin
avocado
citron
grape
kiwi
lime

MARTS

DANSKE
forårsløg
jordskok
kartoffel
kinaradisse
kålrabi
løg
pastinak
persillerod
porre
purløg
rosenkål
ræddike
rødbede
rødkål
selleri
skorzonerrod
spinat
timian
vinterportulak
vårsalat
æble

UDENLANDSKE
appelsin
citron
grape
lime

APRIL

DANSKE
citronmelisse
forårsløg
jordskok
kinaradise
kørvel
kvan
løg
løvstikke
mynte
pastinak
persille
persillerod
purløg
rabarber
radise
rucola
ræddike
rødbede
salvie
spinat
timian
vinterportulak
vårsalat

UDENLANDSKE
citron
mango
passionsfrugt

MAJ

DANSKE
asparges
citronmelisse
dild
forårsløg
gulerod
kørvel
kvan
løg
løvstikke
merian
mynte
persille
purløg
rabarber
radise
rucola
salat
salvie
spinat
timian
vinterportulak
vårsalat

UDENLANDSKE
citron
mango
passionsfrugt

JUNI

DANSKE
agurk
asparges
aubergine
bladselleri
blomkål
fennikel
forårsløg
gulerod
hyldeblomst
jordbær
kartoffel
løg
majroe
rabarber
radise
salat
sommerhvidkål
spidskål
spinat
stikkelsbær
ært

Kilde: Lise Faurschou Hastrup, 2012, Årstidsguide

JULI

DANSKE
agurk
blomkål
blåbær
broccoli
fennikel
forårsløg
gulerod
hindbær
hyben
jordbær
kartoffel
kirsebær
løg
majroe
melon
mirabel
morel
peberfrugt
rabarber
radise
ribs
rødbede
salat
solbær
spidskål
spinat
stikkelsbær
tomat
ært

AUGUST

DANSKE
agurk
artiskok
aubergine
bladselleri
blomkål
blomme
blåbær
broccoli
brombær
bønne
fennikel
græskar
gulerod
hindbær
hyben
kartoffel
kirsebær
løg
majroe
majs
mirabel
peberfrugt
porre
ribs
rødbede
salat
savoykål
solbær
spidskål
spinat
squash
stikkelsbær
sølvbede
tomat

SEPTEMBER

DANSKE
agurk
artiskok
asie
aubergine
bladselleri
blomkål
blomme
blåbær
broccoli
brombær
bønne
fennikel
græskar
gulerod
hvidkål
hyben
hyldebær
jordskok
kartoffel
kvæde
løg
majroe
melon
pastinak
peberfrugt
porre
pære
rødbede
rødkål
rønnebær
salat
savoykål
spinat
squash
tomat
tranebær

OKTOBER

DANSKE
agurk
artiskok
bladselleri
blomkål
broccoli
fennikel
græskar
grønkål
gulerod
hvidkål
hyldebær
jordskok
kartoffel
kvæde
løg
majroe
pastinak
peberrod
persillerod
porre
pære
rosenkål
rødbede
rødkål
savoykål
selleri
skorzonerrod
squash
svampe, vilde
tomat
æble

NOVEMBER

DANSKE
bladselleri
grønkål
gulerod
hvidkål
jordskok
julesalat
kartoffel
løg
pastinak
peberrod
persillerod
porre
pære
rosenkål
rødbede
rødkål
savoykål
selleri
skorzonerrod
æble

DECEMBER

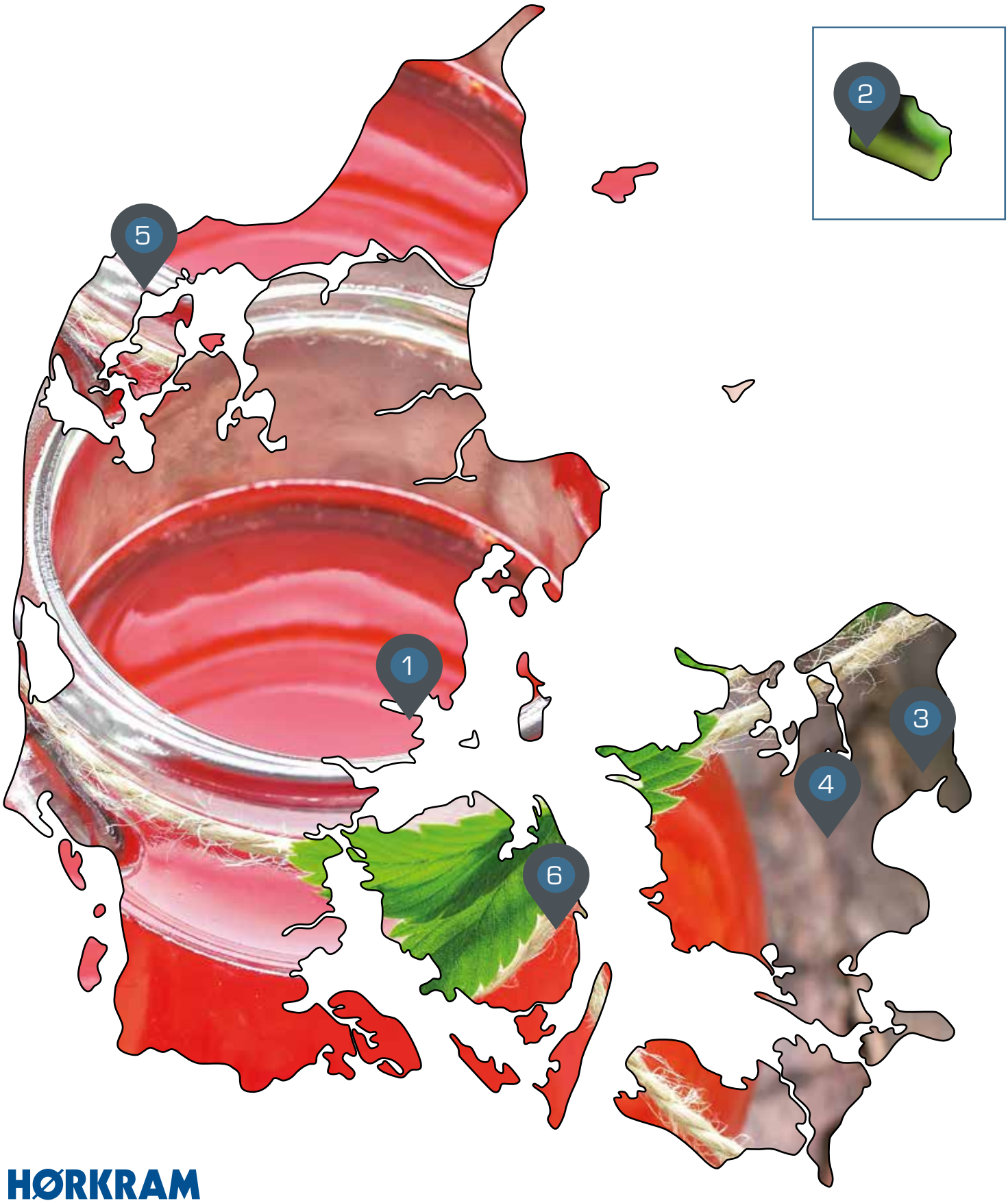
DANSKE
bladselleri
grønkål
gulerod
hvidkål
jordskok
julesalat
kartoffel
løg
pastinak
peberrod
persillerod
porre
pære
rosenkål
rødbede
rødkål
savoykål
selleri
skorzonerrod
æble

UDENLANDSKE
appelsin
citron
daddel
figen
klementin

MOSTERIER & BRYGGERIER

Oversigtskort 84
Antons 86
Bornholms Mosteri 88
Nørrebro Bryghus 90
Søbogaard 92
Thisted Bryghus 94
Ørbæk Bryggeri 96

OVERSIGTSKORT



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

MOSTERIER & BRYGGERIER

Antons 1
Bornholms Mosteri 2
Nørrebro Bryghus 3
Søbogaard 4
Thisted Bryghus 5
Ørbæk Bryggeri 6

FAKTABOKS ANTONS:
Beliggenhed: Gludvej 75, Sønderby,
7130 Juelsminde

Hjemmeside: www.saftanton.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Saft

Blot en kilometers penge fra vandkanten i Sønderby ved As Vig ligger gården Sølyst. Herfra har Anton siden 1981 drevet sin økologiske og biodynamiske solbærplantage. I 1996 startede virksomheden produktionen af Antons, der er økologisk og drikkeklar saft.

Slægtsgården Sølyst bliver drevet som økologisk og biodynamisk

Sølyst har været i familiens eje siden 1857 og i 42 år har Anton drevet gården. I starten som konventionel gård, men efter at have mødt forskellige spændende mennesker med relation til Rudolf Steiner-miljøet, fik han interessen for den biodynamiske drift. Det er de biodynamiske principper, der handler om at erkende og forstå samspillet med naturen, samt at betragte jorden som en levende organisme, som han blev fascineret af. Han betragter sig selv som en pragmatisk biodynamiker. Det realistiske og praktisk mulige må være det, der driver værket.

Altid solbær

Anton har fra begyndelsen af valgt at dyrke solbær ud fra den betragtning, at det skulle være noget som andre ikke kunne kopiere hen over et enkelt eller 2 år. Det tager ganske enkelt tid at få en solbærplantage i gang, og der går nogle år, inden man kan høste noget af betydning. I de første år leverede han til Voelkel (Tyskland) til deres saftproduktion, men siden 1996 har han valgt at bruge sine solbær til at producere egne safter. Solbærsaften var i en periode den eneste, der blev produceret, men efterhånden blev en udvidelse af sortimentet nødvendig for at kunne betjene kunderne med et større udvalg. Først kom hyldeblomsten til og senere fulgte jordbær, rabarber, hindbær og mange flere.

Foretrækker danske frugter og bær, når det er muligt

I begyndelsen var ambitionen, at det hele skulle være dansk. Men det blev hurtigt klart for Anton, at det ikke var muligt kun at blive ved det danske. For eksempel er det helt umuligt at få danske økologiske hyldeblomster i de mængder, der skal bruges. Men hvor det er muligt, er frugterne danske. For eksempel kommer rabarberne fra Lars Skytte på Fyn og jordbærerne fra en samarbejdspartner i Jylland.

Fabrikationshemmeligheden er sorterne og tang!

Der er mange, der kan producere saft. Men hvad er hemmeligheden bag at producere rigtig god saft? Ifølge Anton drejer det sig om sorterne. Mange tror måske, at solbær bare er solbær, men det er de langt fra. Hver sort giver sin egen bestemte smag. Hvis nogle har prøvet at købe enkelsorts æblemost, kan man smage den rene smag af de enkelte sorter. Sådan er det også med alle andre frugter. Anton producerer i dag 13 saftvarianter, og alle safter er nøje tilberedt ud fra helt bestemte sorter, der er egnet til saft og til at bevare smagen. Herudover lægger Anton tang ud mellem solbærbuskene. Tangen formulder over tid og frigiver en række mikronæringsstoffer og sporstoffer, som han mener, er med til at give en mere dybdegående smag i solbærrene. Med de rigtige sorter får smagen ganske enkelt mere kant, og nørderne kan smage det!

»Der findes 150 sorter af mango i Indien. Kunsten er at vælge den rigtige! Den rigtige sort giver kant og nørderne kan smage det«

»Most er 100% frugtsaft, det vil sige uden tilsat sukker. 1 kg æbler giver ca. 0,96 l æblemost«

FAKTABOKS BORNHOLMS MOSTERI:

Beliggenhed: skansevej 8, 3700 Rønne

Hjemmeside: www.bornholmsmosteri.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Most, saft og juice

Duften af frugt er intens. Vi er i Rønne havn, hvor det udefra nok mest ligner en fiskefabrik. Men indenfor er det Bornholms Mosteri, som vi taler om! En virksomhed, der startede som et kommunalt socialt projekt tilbage i 2006, men som i dag er en privatejet virksomhed, og et succesfuldt mosteri, der stadig har et stort socialt aspekt.

"Ingen er gode til alt, men alle er gode til noget"

Sådan var mottoet da Bornholms Mosteri startede. Det udsprang af et kommunalt projekt, hvor 2 social-pædagoger syntes, at nedfaldsæblerne på Bornholm skulle bruges. De begyndte et lille kommunalt initiativ, hvor socialt udsatte borgere kunne være med til at producere blandt andet cider - og det blev en succes. Med tiden blev lokalerne for små og virksomheden flyttede til Rønne i en nedlagt fiskefiletfabrik.
Mosteriet udviklede sig i positiv retning og efterhånden gjorde størrelsen, at en privatisering var mest hensigtsmæssig. Det blev en realitet den 1. juni 2013 og i dag er virksomheden ejet af Michelin restauranten Kadeau, fiskerivirksomheden Espersen, Den Sociale Kapitalfond og Ocean Prawns AS. Virksomheden drives stadig med stor social vinkel, da 22 ud 25 stillinger bestrides af skåne-/flex-jobbere og mennesker i arbejdsprøvning.

Kvaliteten er et "most"!

I mosteriet vægter smagen altid højest. Selv mener de, at nogle nok vil hævde, at de dyrker smagen på grænsen til det hysteriske. Men det bunder i deres ambitioner om at skabe en autentisk og uspoleret smagsoplevelse. Man skal kunne genkende frugten, når man drikker saften. Smagen skal være så ren som muligt og med tilsætning af så lidt sukker som muligt. Drømmen er et rent økologiske mosteri, der bruger økologiske bær og æbler fra Bornholm. Men som det er nu, er der for få økologiske plantager på Bornholm, og derfor kommer råvarerne fra det meste af Danmark - og alt efter, hvordan høsten falder ud, suppleres der også med udenlandske råvarer.

Koldpresset rabarbersaft af fynske rabarber

På Bornholms Mosteri moster man rabarber. Mange kender sikkert koldpresset æblemost, men de færreste tænker sikkert over, at man kan koldpresse rabarber. Rabarberstilkene rives fra hinanden og mostes herefter i en traditionel saftpresser. Saften hældes på store tanke og her får urenheder lov til at bundfælde sig. Den grovfiltrerede saft tilsættes rørsukker og lidt vand, hvorefter den tappes på flasker. Saften lavpasteuriseres herefter i flasken. Den lave temperatur gør, at saften beholder sin smukke klare røde farve. Rabarberne kommer fra Michael Balle på Fyn. Sorten er afgørende og det er en Svendborg vinrabarber, der anvendes, da den har et lavt indhold af oxalsyre. Det gør, at der kan tilsættes mindre sukker og at man ikke behøver at neutralisere oxalsyren, hvilket kan gå ud over smagen.

Sortsbestemt æblemost

De fleste æbler henter Bornholms Mosteri fra Danmark, men alt afhængig af hvordan høsten falder ud, importeres der også æbler primært fra vores nabolande. For at få den ultimative smagsoplevelse koldpresses sorterne hver for sig, så man kan nyde sorternes smagsnuancer. De strækker sig fra den friske og syrlige smag af Ingrid Marie til de mere runde og krydrede Elstar og Holsteiner Cox. Inden æblerne mostes, håndsorteres de, så de beskadigede æbler kan bruges til dyrefoder hos lokale landmænd. I 2014 blev 180 tons æbler kørt igennem produktionen.

FAKTABOKS NØRREBRO BRYGHUS:
Beliggenhed: Ryesgade 3, 2200 København N
og Baldersbuen 25, 2640 Hedehusene

Hjemmeside: www.noerrebrobryghus.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Mange varianter af øl på flaske og fad samt æblecider

Centralt placeret på indre Nørrebro, ikke langt fra Sortedams Søen, ligger Nørrebro Bryghus. Bryggeriet blev dannet i 2003, hvor en ny ølkultur med øget interesse for håndbrygget øl fra mindre bryghuse, begyndte at få fat.

Brewpubben i Ryesgade

Nørrebro Bryghus startede op med målet om at lave et brewpub koncept ud fra amerikansk forbillede. De var heldige at finde en unik lokation i form af en gammel metalvarefabrik Ryesgade på Nørrebro i København, som var egnet til formålet. De købte den og byggede den om til et lille bryghus med tilhørende restaurant. Målet var at lave traditionel øl, håndbrygget fra bunden på mindre, uafhængige bryggerier. Det var fra starten af en enorm succes, og efter nogle år stod det klart, at bryggekapaciteten på stedet var for lille. Derfor tilkøbte man i 2006 lokaler i Hedehusene og investerede i et større bryggeri for at kunne producere samme kvalitet i større mængder og følge med efterspørgslen.

Ølfilosofi

Nørrebro Bryghus har deres egen ølfilosofi. Den bygger først og fremmest på, at deres øl skal være mangfoldige i deres smage, således at enhver kan finde noget, som de synes om. Der skal ganske enkelt være øl til enhver sindsstemning og enhver ret, som man må få lyst til. Derfor findes der også en stor variation i smagene i deres øl. Smagene er nøje udvalgt, så man kan finde øl i deres sortiment, uanset om man normalt drikker klassisk fra de store industrielle bryggerier, eller man har mod på øl, der er mere bitre, fyldige eller maltede end de gængse øl på markedet.

"Eksperimentariet"

Trods nye større produktionsfaciliteter i Hedehusene brygges der hele tiden på brewpubben i Ryesgade. Stedet betragter Nørrebro Bryghus selv som deres "eksperimentarie". De laver ofte små specialproduktioner og søger hele tiden at udvikle nye øl. Da bryggeriet er forholdsvist lille, er der rig mulighed for at lave små produktioner af specialøl og eksperimentere med mere grænsesøgende øl. Øllet brygges og testes, og da der altid er gæster i restauranten, er der også mulighed for at dele smagsprøver ud til gæsterne for at høre deres mening. Det faste sortiment er ca. 9 øl, men i alt har Nørrebros Bryghus lavet mere end 200 forskellige produkter, der spænder fra de lette lyse øl til mere fyldige øl, der fadlagres i adskillige år, før de frigives. Nogle brygges også på bestemte årstider eller til specielle lejligheder.

Stringent design

Nørrebro Bryghus er godt nok inspireret af amerikansk øl, men designet i etiketterne er helt stringent og gennemført nordisk. Etiketterne er meget minimalistiske og strømlinede i deres udtryk, og designet har udløst stor international anerkendelse med flere priser for industriel emballagedesign.

Råvarerne

Nørrebro Bryghus har altid tænkt i helhed og ser gerne, at deres råvarer er lokale. Hovedprodukterne i øllet ud over vand er humle, gær og malt. Humlen dyrkes ikke i stor nok udstrækning i Danmark og købes derfor i udlandet. Malten derimod, køber de hos Danish Malting Group i Vordingborg, der fremstiller økologisk malt af dansk økologisk byg. Når øllet er brygget, så står mæsken tilbage. Det er den halvfaste masse af malten, der bliver tilbage, hvor de fleste sukkerenzymer m.v. er trukket ud i urten, som senere bliver til øl. Mæsken er stadig fyldt med næringsstoffer, og for intet skal gå til spilde, samarbejder de med en lokal landmand, der bruger det til foder til hans køer.

»Ølfilosofien kræver mangfoldighed!«

FAKTABOKS SØBOGAARD:
Beliggenhed: Lager: Kimmerslevvej 11, 4140 Borup

Produktion: Voldsgårdsvej 36, 7400 Herning

Hjemmeside: www.soebogaard.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Ca. 140 produkter inde for saft og marmelade

Søbogaard ligger på Midtsjælland lige ned til Kimmerslev sø, tæt ved Borup. Det var her Poul Hansen startede det hele tilbage i 1976. I mange år har produktionen foregået her, men da området blev fredet og en udvidelse ikke var mulig, flyttede produktionen til Store Voldsgård ved Herning, mens lageret stadig ligger på Søbogaard.

Masser af humor, håndtegnede etiketter og pink kasser

Hos Søbogaard har tingene altid været ligefremme og ukrukkede. Humoren har altid været åbenlys, ligefrem og helt "up-front" og de har med deres egne ord forsøgt at humørtisere alle deres produkter. Da "leverandør til det danske folk" og "leverandør til det danske hof " begge var brugt, indskrev de i deres logo: "Leverandør til Dyndet-Kimmerslev og allernærmeste omegns Æseldriverforening", hvilket igennem tiderne må have fået mange til at trække på smilebåndet. Denne ligefremme og uhøjtidelige indfaldsvinkel, er i virkeligheden nok ret karakteristisk for virksomheden. Den har i høj grad selv fået gode ideer og har prøvet de ideer af, som de syntes bedst om - uden de store analyser. Det gælder alt fra opskrifter og navngivning af produkter til deres karakteristiske pink kasser. Bodil Christensen, der i øvrigt også har tegnet de fleste af deres etiketter, sagde en dag, at deres kasser nu skulle være pink, og så blev der ikke talt meget mere om det. De pink kasser skulle siden vise sig nærmest at blive et varetegn for Søbogaard sammen med de håndtegnede etiketter.

Foretrækker danske frugter og bær

Søbogaard foretrækker danske frugter og bær i den udstrækning, at det er muligt. Relationerne går ofte langt tilbage og i dag er der ca. 10 danske landbrug, der fast leverer til Søbogaard. De råvarer der i stor udstrækning kommer fra Danmark er: hyldeblomster, æbler, jordbær, rabarber, kirsebær og solbær. Rabarberne kommer for eksempel fra Skyttes Gartneri fra Fyn, mens jordbærerne kommer fra Ventegodtgaard på Midtsjælland.

Stort udvalg af safter og marmelade

Søbogaard producerer ca. 140 forskellige produkter. Produktionen af safterne starter med, at bær og frugter presses i en bæltepresse. Her presses saften ud og pulpen tages fra. Den rene saft blandes nu med sukker, varmes op til pasteuriseringspunktet og varmfyldes på flasker. Præcis som bedstemødre gjorde før i tiden. Og det er ikke helt tilfældigt. For opskrifterne til deres produkter er faktisk langt hen ad vejen kommet fra familie og venner, og på denne måde er der efterhånden kommet et stort og bredt sortiment.

Det sure med det søde

Søbogaard tager i overført betydning det sure med det søde. De producerer både rene økologiske safter uden tilsat sukker og safter, der er sødet med sukker og æble. Det vil sige 100% frugt produkter. De mange varianter med vidt forskellig afsætning, kræver et fleksibelt produktionsanlæg, og det er lige netop det Søbogaard har. De har mulighed for at køre helt små produktioner ned til 200 flasker af gangen, hvilket giver mulighed for at fremstille specialprodukter i mindre skala.

Slush-ice

Søbogaard fremstiller også økologiske slush-ice produkter. De er ligesom safterne fremstillet af rå bær og tilsat sukker. Der er ikke tilsat nogen former for farve, derfor er de også ret lyse.

»Alle Søbogaards produkter er humørtiseret!«

»Øllet langtidslagres i de kolde kældre under bryghuset«

FAKTABOKS THISTED BRYGHUS:

Beliggenhed: Bryggerivej 10, 7700 Thisted

Hjemmeside: www.thisted-bryghus.dk

Produktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: Et udvalg af økologiske øl der spænder fra pilsner over guldøl til specialøl

I det nordvestlige hjørne af Jylland ligger Thisted Bryghus. Bryghuset havde sin spæde start tilbage i 1899, hvor de primært producerede bayersk undergæret øl, der den dag i dag stadig er deres speciale. Som første bryggeri i Danmark lancerede Thisted Bryghus en økologisk pilsner i 1995. Råvarerne er simple: malt, humle og grundvand. Bryggeriet tapper årligt mere end 8,5 millioner flasker øl, hvoraf ca. en tredjedel er økologiske.

Folkeejet og fejret

Thisted Bryghus er bogstavelig talt folkeejet. Det ejes nemlig af 2.200 aktionærer, hvoraf ingen ejer mere end 2%. De fejrer bryggeriet hvert år i januar på bryggeriets årlige generalforsamling. Her mødes ca. 1.200 aktionærer i muntert lag, de spiller kort og spiser gule ærter og drikker øl! En begivenhed, der efter sigende skulle være mindst ligeså vigtig for dem som juleaften, og derfor også bliver kaldt den fjerde højtid i Thy...

Økologien – en del af konkurrencekraften

I slutningen af 1980'erne var bryggeribranchen presset, ikke mindst de små bryggerier, der havde svært ved at konkurrere med de store bryggeriers tiltagende effektivitet. I 1981 var Peter Klemensen ny direktør hos Thisted Bryghus. Via hans fortid fra bryggeribranchen var han klar over, at Thisted Bryghus skulle overleve på at differentiere sig fra de store – ikke ved at konkurrere med dem. Han var meget optaget af miljø og økologi, og derfor var det naturligt, at et af tiltagene var at udvikle økologisk øl. Det var ikke tidligere set på markedet, og han troede på, at det ville blive et parameter i fremtiden. Det tog fire år at udvikle økologisk Thy pilsner. I 1995 var den klar til lancering og blev præsenteret på bryggeriets generalforsamling. Det var ikke just noget aktionærerne var glade for. De troede ikke på det, og da den var økologisk, kunne de heller ikke lide smagen af den. Men da Peter Klemensen havde formået at få sorte tal på bundlinjen på den øvrige forretning, fik han lov af bestyrelsen til at "lege videre" med sit "økologiske projekt". Det skulle hurtigt vise sig at være en rigtig god idé. FDB (det nuværende COOP) henvendte sig kort tid efter, da de ønskede at lancere økologisk øl i deres forretninger. Og samtidig kom Christiania også på banen, de ønskede at få deres egen økologiske pilsner. Over tid blev det således til en rigtig god forretning, der øgede Thisted Bryghus konkurrencekraft. I dag er Christiania Danmarks anden største turistattraktion og aftager stadig deres egne pilsnere fra Thisted Bryghus.

Brygger på dansk økologisk malt fra Sydthy

Malten, som Thisted Bryghus anvender til deres økologiske øl, er fremstillet af dansk økologisk byg. Til nogle af produkterne anvendes udelukkende økologisk korn, der kommer fra Gyrupgaard i den sydlige del af Nationalpark Thy. Malt er spiret og tørret korn, som i dag fremstilles på malterier. Først udblødes kornet i vand, og herefter kommes det i spirekasser. Når spiringen begynder, danner kornet de enzymer, som kornet skal bruge til at omdanne stivelsen i kornet til maltose, som ølgæren senere skal leve af. Efter ca. fem dage stoppes spiringen ved hjælp af tørring, og herefter ristes grønmalten, som kornet nu kaldes. Ved lave temperaturer fås den lyse malt, der for eksempel bruges til pilsner, mens en varmere ristning giver en mørkere malt. Der skal naturligvis også humle i øllet, men humle dyrkes ikke i kommerciel skala i Danmark, og derfor indkøbes økologisk humle fra producenter i Tyskland og England.

Øllet er "håndbrygget"

Selve brygningen på Thisted Bryghus udføres i dag efter samme traditionelle metoder som altid. Bryggeren styrer temperaturforløb, malt og humletilsætning manuelt og overvåger hele tiden produktionen for at sikre, at kvaliteten bliver ensartet fra gang til gang. Det færdiggærede øl lagres i 4–6 uger på store tanke i de kolde kældre. Juleren og Humle lagers fra 3-5 måneder.

»Når man mangler økologiske øl og vand og ikke kan købe det, så må man jo selv producere det!«

FAKTABOKS ØRBÆK BRYGGERI:
Beliggenhed: Assensvej 38-40, 5853 Ørbæk

Hjemmeside: www.oerbaek-bryggeri.nu

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Mange varianter af sodavand, safter, smothies, cider og øl

Midt på Østfyn, i udkanten af den lille by Ørbæk, ligger Ørbæk Bryggeri. Ved første øjekast ser man en ældre hyggelig bygning, det gamle Ørbæk Bryggeri fra 1906, og herfra et kik til den nyere hyggelige ølstue i en bygning ved siden af. I dag bruges det gamle bryggeri til at eksperimentere og udvikle nye øl i, mens den daglige produktion foregår i nye moderne bygninger bagved.

Det begyndte med mangel på økologisk sodavand og øl!

For Niels Rømer er økologien ikke et nyere påfund. Han startede sin første helsekostforretning med økologiske varer tilbage i 1977, og senere kom den økologiske engrosvirksomhed Rømer Produkter. Begge dele var en succes og eksisterer fortsat i dag. Men der var mangel på økologiske sodavand og øl og det var umulige at skaffe. I 1996 faldt Niels og hans søn Nicolai Rømer over Ørbæk Bryggeri, der havde stået tomt i 2 år og købte det. Det blev begyndelsen på en succesfuld rejse, der stadig er i fuldt sving.

Produktionen startede med sodavand

I 1996 var sodavand røde, gule, grønne og blå og saftindholdet var lavt. Det var ikke til at opdrive en økologisk sodavand. Da Niels og Nicolai gik i gang, var der derfor en del pionerarbejde. Ingen af dem var uddannet i bryggeri, og ingen kunne oplyse om, hvordan man producerede økologiske sodavand med højt saftindhold, for det fandtes ikke. Så de startede forfra med at udvikle og eksperimentere. I slutningen af 1990'erne var de klar med den første økologiske sodavand, og den fik navnet "Naturfrisk". Afsætningen fandt de primært i udlandet, for det danske hjemmemarked var ikke rigtig klar til den slags på daværende tidspunkt. Herfra gik det slag i slag og i dag produceres både sodavand, der er lavet på saft, sukker og vand - og sodavand, der udelukkende er sødet med æblemost.

Øl med hyldeblomst – en stor succes!

I 2002 kom det økologiske øl til. Den første øl var en Brown Ale, og den blev en succes fra starten. Den vandt allerede det første år en økologisk guldmedalje. Herefter begynde Niels og Nicolai at eksperimentere med at plukke hyldeblomster og lade dem gære med i en weißbier type lavet på hvede. Det blev til Fynsk forår, og som til at starte med kun var tænkt som en sæsonøl til de varme sommermåneder, hvor den blev solgt til cafeer i Odense. Men efterspørgslen blev hurtigt stor, og derfor en øl de valgte at producere hele året. I dag er den Ørbæks bedst sælgende øl på trods af, at der er kommet mange nye øl til siden!

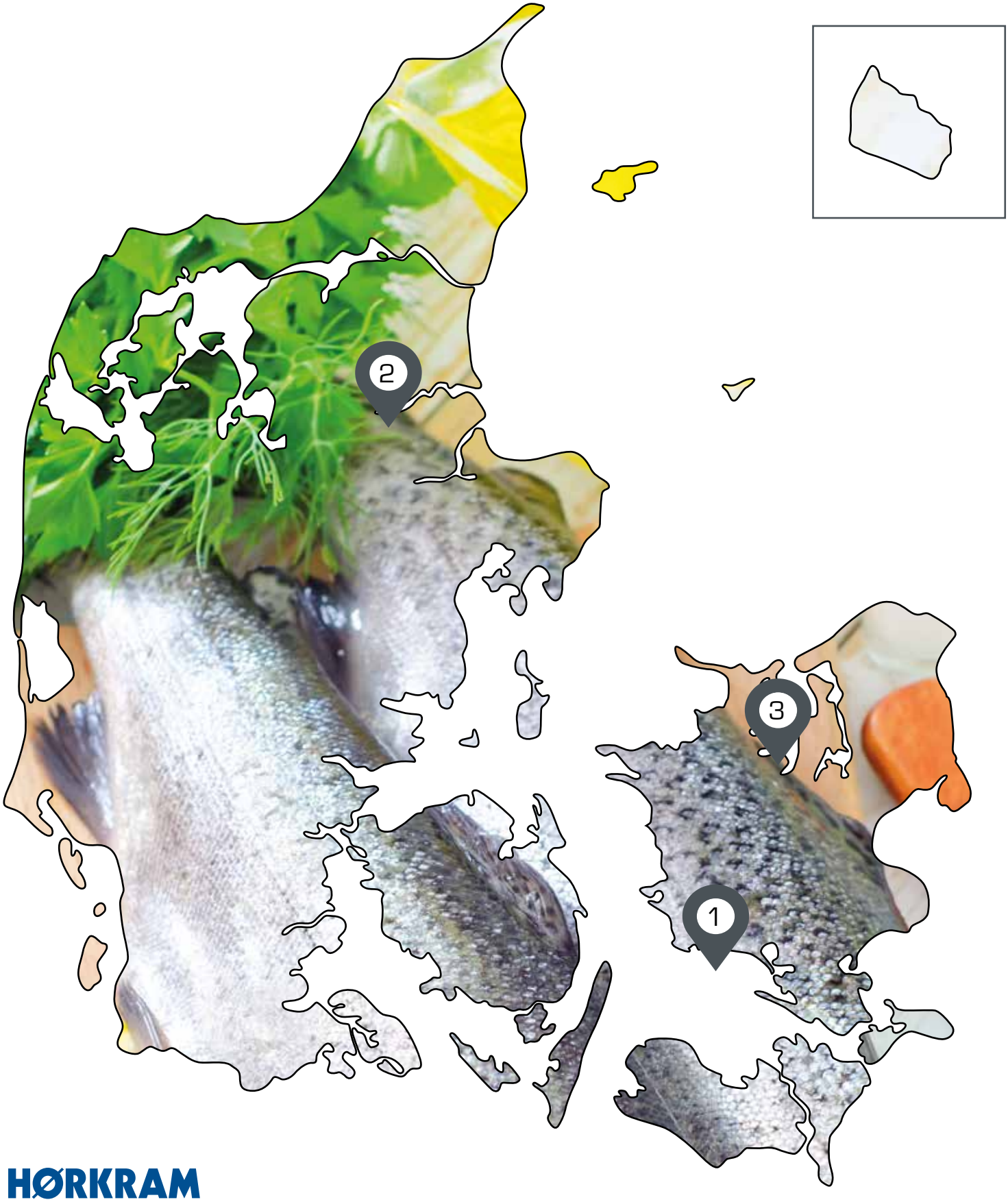
Juicedrikke – 100% saft

På Ørbæk Bryggeri produceres også juicedrikke. De består af rene safter sødet med æblemost, altså intet tilsat sukker. Det er der mange, der sætter pris på. Serien har i dag 9 varianter. Ørbæk samarbejder med Mostfabrikken på Fyn, der blandt andet koldpresser fynske rabarber og æbler til Ørbæk Bryggeri. De rå safter blandes med andre safter eller hældes direkte på flasker, hvor de lavpasteuriseres ved 72 grader for at kunne holde sig.

FISKERI & SLAGTERIER

Oversigtskort 100
Karrebæk Havbrug 102
Udvalgte regler for økologiske ferskvandsdambrug 105
Nr. Onsild slagtehus 106
Slagtergården 108
Sådan skæres kødet 110

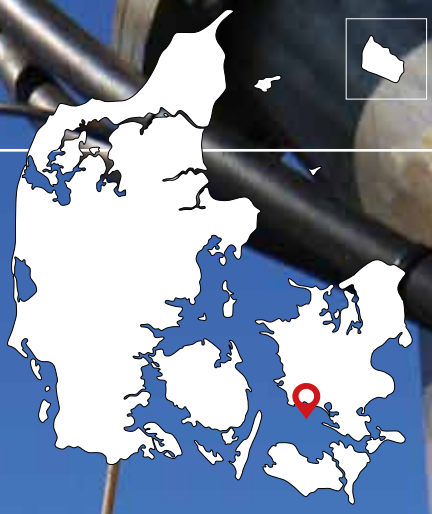
OVERSIGTSKORT



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

FISKERI & SLAGTERIER

Karrebæk Havbrug 1
Nr. Onsild slagtehus 2
Slagtergården 3



Vidste du at over halvdelen af de fisk og skaldyr, der spises på verdensplan, er opdrættede?

Og at vi er nødt til at opdrætte fisk for ikke at drive rovdrift på verdenshavene?

FAKTABOKS KARREBÆK HAVBRUG:
Beliggenhed: Alleen 42, 4736 Karrebæksminde

Hjemmeside: www.musholm.com/oekologi/

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Økologisk ørreder på frost

Udskæringer: Hel filet med skind uden ben vakuum-pakket str. 0,9 - 1,3 kg

Ud for kysten ved Karrebæksminde på Sydvestsjælland ligger Karrebæk Havbrug. Her, midt ude på Smålandshavet, foregår opdræt af de økologiske ørreder i store cirkulære net, der gennemstrømmes af frisk havvand. Nettene er ca. 10 meter dybe og holdes oppe af flyderinge, der er forankret til havbunden.

Karrebæk Havbrug – en del af havbrugsvirksomheden Musholm A/S

Karrebæk Havbrug så dagens lys i 2012, som en opdrætsvirksomhed i Musholm A/S, der i mange år har drevet et stort konventionelt havbrug ved Reersø på Vestsjælland. De havde i en del år oplevet en øget interesse for økologiske havopdrættede ørreder på de danske og udenlandske markeder. Derfor valgte de i 2012, i samarbejde med Bisserup Havbrug, at starte det økologiske Karrebæk Havbrug. Havbruget består i dag af otte store netbure og producerer ca. 200 tons fisk om året.

Fiskene skal fodres i alt slags vejr

Hver eneste dag året rundt sejler fiskeren Thomas Hansen ud fra Karrebæksminde med sin fiskekutter "Ydun" for at fodre fiskene. Det er let at se idyllen i det på en tidlig sommermorgen i stille vejr, når solen er stået op, og den karakteristiske græshoppebro går op, og kutteren går ud gennem sejlrenden. Men sådan er det jo de færreste dage. Fiskene skal fodres uanset vind og vejr. I stiv kuling sejler de også ud og her er det absolut ikke noget for "landkrabber"!

Fiskene kender lyden af kutteren og de fodres efter appetit!

Fiskene vil helst opholde sig i den kolde del af vandsøjlen, der er 10 meter dyb. Ved første øjekast er overfladen i flyderingene ganske rolig. Men så snart fiskene opdager, at "deres kutter" kommer, og det er fodringstid, stryger de op til overfladen med "raketfart". I begyndelsen er vandspejlet helt tæt af fisk, men efterhånden, som de begynder at blive mætte, spiser de lidt længere nede i vandet, og så er det tid til at stoppe fodringen.

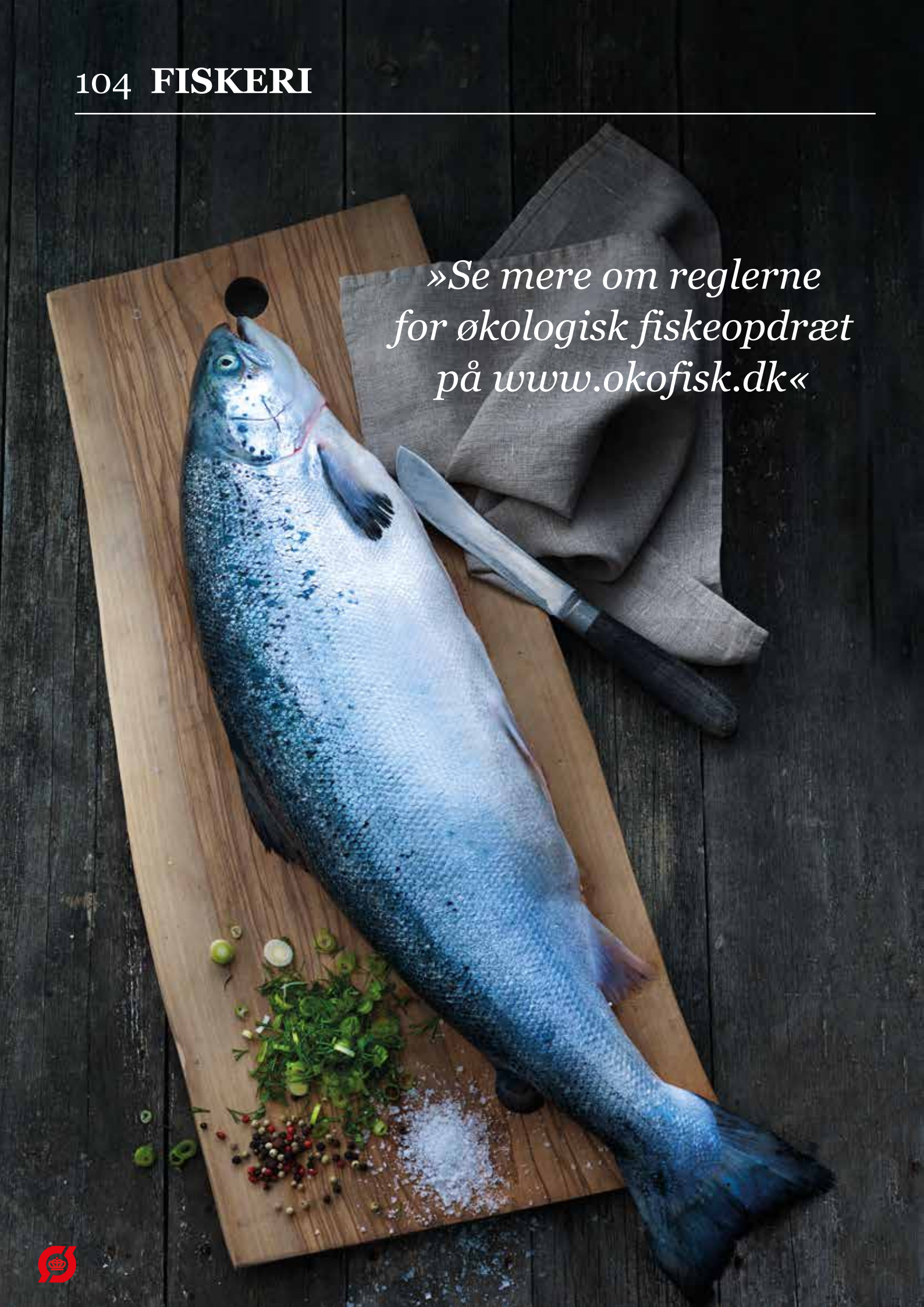
Ørreden ligner, og kan anvendes som, laksen

Danske ørreder fra havbrug ligner meget laks. Typisk er Karrebæks ørreder lidt mindre, men stadig 2–4 kg pr. stk. Mange er faktisk ikke i stand til at se forskellen ved første øjekast. Ørreden kendetegner sig ved at være mere rødlig i skindet (i ferskvandsopdræt betegnes de regnbueørred), og en anelse mere buttet i formen. Ørred karakteriseres som en fed fisk for sit indhold af sunde fedtsyrer. Kødet er lidt mere magert end laksen med mindre fedtmarmorering og derfor i de fleste tilfælde en anelse mere mild i smagen.

Kort produktionstid giver friske råvarer med frisk smag

Hos Karrebæk Havbrug tages alle fisk op og slagtes om efteråret. Processen er kort. Fisken samles, bedøves og slagtes ombord på kutterne, som bringer ørrederne i land. På slagteriet renses fisken og pakkes i store kar med isvand til indfrysning. Selve indfrysningen foregår i meget kraftige industrielle tunnelfrysere, som fryser fisken ned til -20° i løbet af seks timer. Hele processen foregår på nogle få timer. Fisken er levende om morgenen og dybfrossen samme aften. Den korte produktionstid giver fiskekødet en høj og ensartet kvalitet med duft af saltvand og en frisk smag af fisk.

»Kort produktionstid giver høj spisekvalitet«



»Se mere om reglerne for økologisk fiskeopdræt på www.okofisk.dk«

Udvalgte krav & regler

for økologiske ferskvandsdambrug

Økologiske		Konventionelle
	PLADS I DAMMENE...	
Max 25 kg fisk pr. m^3 vand. (eks. for havopdræt 10 kg fisk pr. m^3 vand)		Ingen særlige krav.
	KEMISKE HJÆLPESTOFFER TIL DESINFEKTION MV...	
Positivliste for tilladte stoffer i økologisk produktion. Forbud mod anvendelse af eksempelvis Formalin, Kloramin og Blåsten.		Mange forskellige stoffer kan tillades anvendt – herunder formalin, kloramin og blåsten.
	BESKYTTELSE MOD SKADEVOLDENDE VILDT...	
Fugle og rovdyr – eksempelvis odder og mink – holdes ude med eksempelvis net.		Krav om hegning mod måge og hejre.
	FODER...	
Fiskemel og fiskeolie fra bæredygtigt fiskeri. Plantedelen skal være økologisk. Ingen GMO.		Ingen tilsvarende krav. GMO tilladt.
	FARVESTOFFER I FODERET...	
Forbud mod kunstige farvestoffer i foderet. Naturlige farve via eksempelvis rejeskaller tilladt i mindre omfang.		Kunstige farvestoffer tilladt.
	BRUG AF ANTIBIOTIKA...	
Tilladt men i meget begrænset omfang og sjældent brugt. Behandling kræver dyrlægeordinering. Dobbelt tilbageholdelsestid ved anvendelse af antibiotika. Krav om sundhedsrådgivning af dyrlæge.		Ingen grænser for antal behandlinger med antibiotika. Behandling kræver dyrlægeordinering. Krav om normal tilbageholdelsestid. Ingen krav om sundhedsrådgivning.
	ENERGIFORBRUG...	
Anvendelse af vedvarende energikilder (sol, vind, vandkraft) i videst mulige omfang.		Ingen særlige krav.
	VANDKVALITET I PRODUKTIONSANLÆGGET...	
Krav til vandkvaliteten i anlægget. Eksempelvis min. 60% iltmætning i damme.		Ingen særlige krav.
	KVALITETEN AF VAND SOM UDLEDES TIL Å ELLER BÆK...	
Krav om rensning af afløbsvandet. Krav om miljøgodkendelse. Alle gældende miljøkrav skal overholdes – ellers tilbagekaldelse af økologirapport.		Samme krav, men uden risiko for tilbagekaldelse af økologirapport.

FAKTABOKS NR. ONSILD SLAGTEHUS:
Beliggenhed: Rævebakken 2, 9500 Hobro

Hjemmeside: www.onsildslagtehus.dk

Poduktionsform: Økologisk og konventionel

Produkttyper: økologiske frikadeller af okse- og svinekød. Findes i flere størrelser

I det sydlige Himmerland ved Mariager Fjord ligger Nr. Onsild Slagtehus. Stedet er ejet af John Madsen og Conni Schougaard, der åbnede slagtehuset i 1996. De har altid fokuseret meget på kvalitet og er særligt berømte for deres frikadeller. I 2012 kikkede de på, hvad de mente fremtiden ville bringe, og det bragte dem på sporet af økologi

Frikadeller er altid et hit!

"Kan I ikke lave nogle gode kvalitetsfrikadeller til mig?" Dette spørgsmål fik Connie og John af en restauratør. Han skulle bruge dem på sin buffet. Connies første tanke var, at det kan vi da godt, men det kan der umuligt være marked for med alle de producenter, der premstiller frikadeller... De begyndte udviklingsarbejdet, og målet var at lave en frikadelle, der var ligeså god, som hvis den var lavet hjemme i ens eget køkken. Farsen blev håndrørt, og frikadellerne blev pandestegt. Det skulle hurtigt vise sig at blive en stor succes, og som snart kom til at fylde temmelig meget i deres forretning!

På sporet af økologi

Connie og John vil altid gerne følge med udviklingen og geare forretningen til fremtiden. Og da de i 2012 talte om hvilke trends, der ville komme mere af, kom økologien ind i billedet. De troede så meget på det, at de i samarbejde med deres krydderileverandør begyndte at udvikle en krydderiblanding til økologiske frikadeller og begyndte at lede efter leverandører til kød. Da de lancerede deres første økologiske frikadeller, skete der salgsmæssigt ikke ret meget, og de overvejede, om al arbejdet mon var spildt? Var de helt galt på den? Men det var de heldigvis ikke og i dag er deres økologiske frikadeller en succes.

Frikadeller i alle afskygninger

Nr. Onsild Slagtehus fremstiller både økologiske svine- og oksefrikadeller og i flere forskellige størrelser. I den konventionelle del er det svinekødsfrikadellen, der sælger bedst, mens det i den økologiske del er oksefrikadellen.

Salget af frikadeller har udviklet sig meget, og de mener selv, at en af grundene er deres kompromisløse holdning til kvalitet. "Vi er gode til det vi laver, og det kan smages" er deres slogan – og det forpligter. Derfor er fremgangsmetoden også stadig den samme, som den var i starten, hvor opskriften blev udviklet med to almindelige pander på et gaskomfur. I dag er der bygget særskilte produktionslokaler til frikadellerne, men farsen håndrøres og frikadellerne pandesteges også stadig.

Lokalt kød

Alt kødet der anvendes til frikadellerne er dansk. Indtil videre har de købt det økologisk kød fra større danske slagterier, men de er nu godkendt til selv at slagte økologiske dyr, og er i gang med at finde lokale producenter. Målet er på sigt selv at komme til at slagte det økologiske kød, som de skal bruge til deres produktion.

»1 stor ko kan blive til ca. 1 palle økologiske oksefrikadeller!«

FAKTABOKS SLAGTERGÅRDEN:
Beliggenhed: Smedelundsgade 23 A, 4300 Holbæk

Hjemmeside: www.slagter.dk

Produktionsform: Økologisk

Produkttyper: Alle former for kød og pålæg

»Når man køber billigt pålæg, kan man hurtigt komme til at betale en dyr kg-pris for både fedt og vand«

Midt på hovedgaden i Holbæk på Vestsjælland ligger Slagtergården. I netop disse lokaler har der ligget slagterforretning i de sidste 103 år og i dag er den tilmed 100% økologisk. Men sådan har det ikke altid været. I den spæde start kunne de ikke sælge ½ økologisk gris på 14 dage, og mange af kollegaerne i branchen mente nok, at de var i gang med at lave en bommert af de helt store med at tro på det der økologi! Men sådan blev det ikke!

Det begyndte med dyrevelfærd

Slagtergården begyndte som en traditionel håndværks-slagter, men dog ikke mere traditionel, end at det altid har handlet meget om dyrevelfærd. Op igennem 1980'erne var økologien i sin spæde start, regelsættet var under udvikling og det koncept troede Slagtergården på. Det startede en lang målrettet rejse, hvor de skridt for skridt arbejdede på at kunne slå over til ren økologi. Kravet til dem selv var, at de skulle kunne levere alt det en konventionel håndværksslagter kunne levere, bare økologisk og helst i lidt bedre kvalitet. Det gav udfordringer! Råvarerne skulle være tilgængelige og produktionsteknikker skulle udvikles for at kunne lave gode kvalitetsvarer uden hjælp fra tilsætningsstoffer. I 1996, otte år efter at rejsen var begyndt, var omlægningen gennemført og Slagtergården var blevet 100% økologisk.

Lokale avlere har altid været en del af konceptet

Helt fra begyndelsen var nærheden vigtig. Der blev derfor skabt kontakter til lokale landmænd, der havde omlagt driften til økologi. Men i takt med at efterspørgslen er steget gennem årene, har der ikke været nok økologisk kød at få lokalt. I begyndelsen udvidede de nærområdet til Sjælland, senere blev det Danmark, og i dag er de nød til ved siden af også at købe udenlandske varer for at følge med efterspørgslen. Måske ikke helt optimalt, hvis man spørger dem selv, men håbet er at efterspørgslen på økologisk kød bliver så stor, at der efterhånden er mange flere danske landmænd, der omlægger til økologi.

Kvaliteten og håndværket er omdrejningspunktet

Kæphesten, for Karsten Andersen der ejer Slagtergården, er at producere ordentlige varer, der smager godt. Faktisk mener han, at man skal kunne smage forskellen, hvorfor skulle man ellers betale mere? Alt produceres efter gamle håndværksprincipper – for eksempel bliver alt kogepålæg kogt i suppe frem for en moderne dampovn. Suppen er med til at give smag til varerne. Pølserne skal indeholde masser af kød. Og skinker og bacon skal tørres ud, så den gode smag koncentreres.

Hemmeligheden er sort som kul

En af hemmelighederne bag Slagtergårdens kvalitetspålæg er kold, tør og skinnende kulsort. Det er koldrøgningsovnen. Indvendig i ovnen er væggene glaserede, hårde og glinsende af løbesod, aflejringer fra de 30 år, den har været i brug. Netop løbesoden er med til at give den gode smag til varerne. Det specielle ved røgningen i denne ovn er, at temperaturen ikke kommer over 50°.

Den tørsaltede bacon og Holbæk Fjordskinke hænger side om side, og koldrøges i 2-3 måneder. Hver eneste aften fyres der op i ovnen med bøgesavsmuld, og hver dag åbnes ovnene for at fugten kan komme ud. På den måde tørres vandet ud af kødet, faktisk taber Holbæk Fjordskinken 30-40% af sin vægt, inden den er færdigrøget. Fremgangsmetoden giver lækre pålægsprodukter, der smager af røg uden at være bitre, og en tørsaltet bacon der ikke sprutter, sprøjter og skrumper til det halve på panden. Man kan sagtens købe produkter på markedet, der er billigere, men Karsten tilføjer tørt, at man jo lige skal huske, at man her betaler samme kg-pris for fedtet og vandet, som stadig er i produktet. Hos Slagtergården er vandet fordampet, inden man køber varen.

Der er masser af kød i pølserne

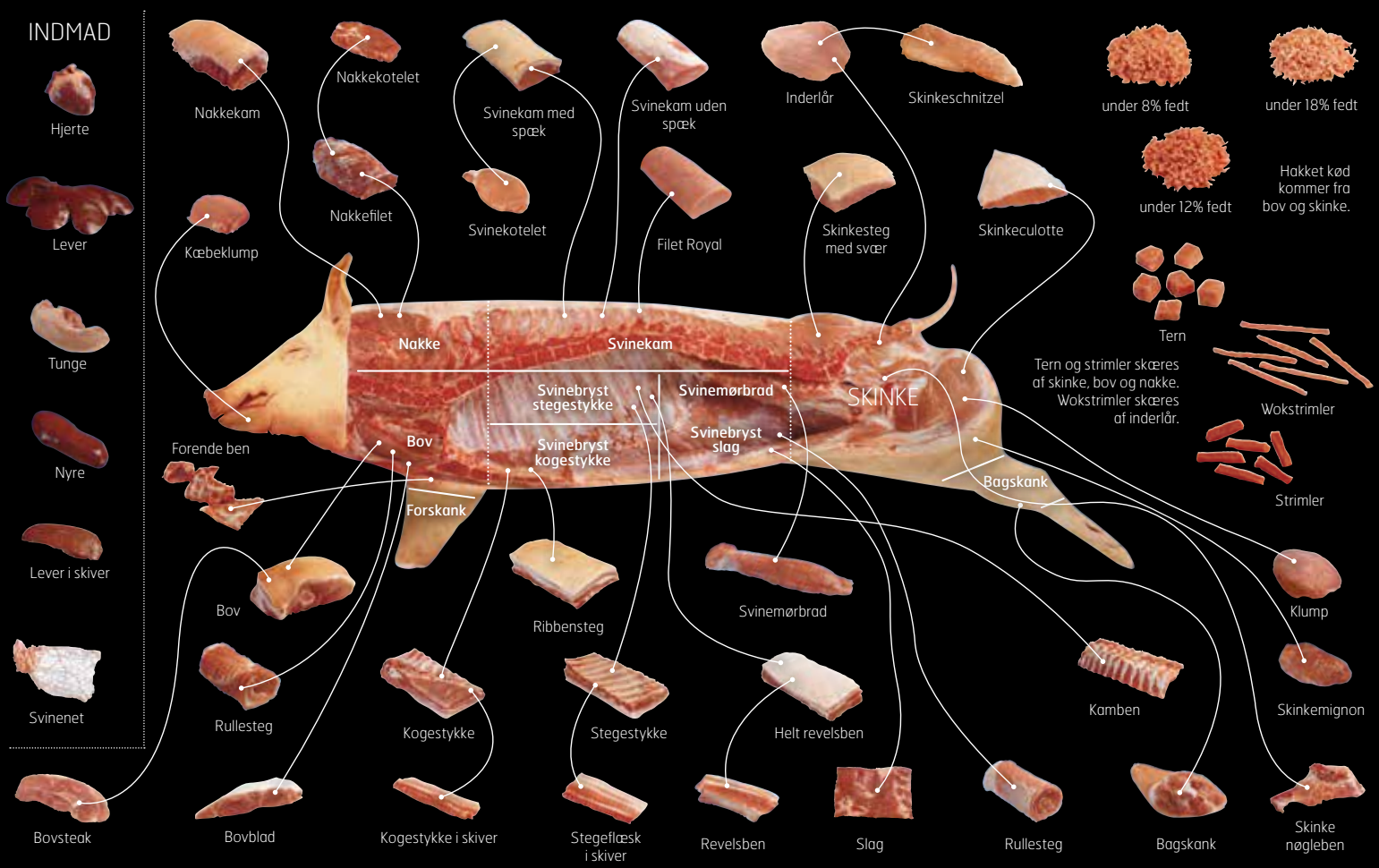
På Slagtergården laves der kun kvalitetsvarer. I pølserne skal der være masser af kød, og kødet må gerne være grofthakket, så man kan se råvarerne, for der er absolut intet at skjule. Wienerpølser og grillpølser har naturligvis hver deres opskrifter, men som udgangspunkt indeholder de alle omkring 80% kød, hvilket er særdeles højt. Kravet til pølserne er, at de skal kunne holde til at ligge tre timer på en stegeplade eller til varmholdelse. Og det kræver noget produktionshåndværk for, at de ikke bliver tørre, når der ikke tilsættes fosfat, der ellers er det der binder væske og fedt til pølserne.

SÅDAN SKÆRES SVINEKØDET

BOV
Bovklump
KOGESTYKKE
Kamben
SMÅKØD
Hjerte
KOTELET

www.hoka.dk

Kilde: Landbrug & Fødevarer



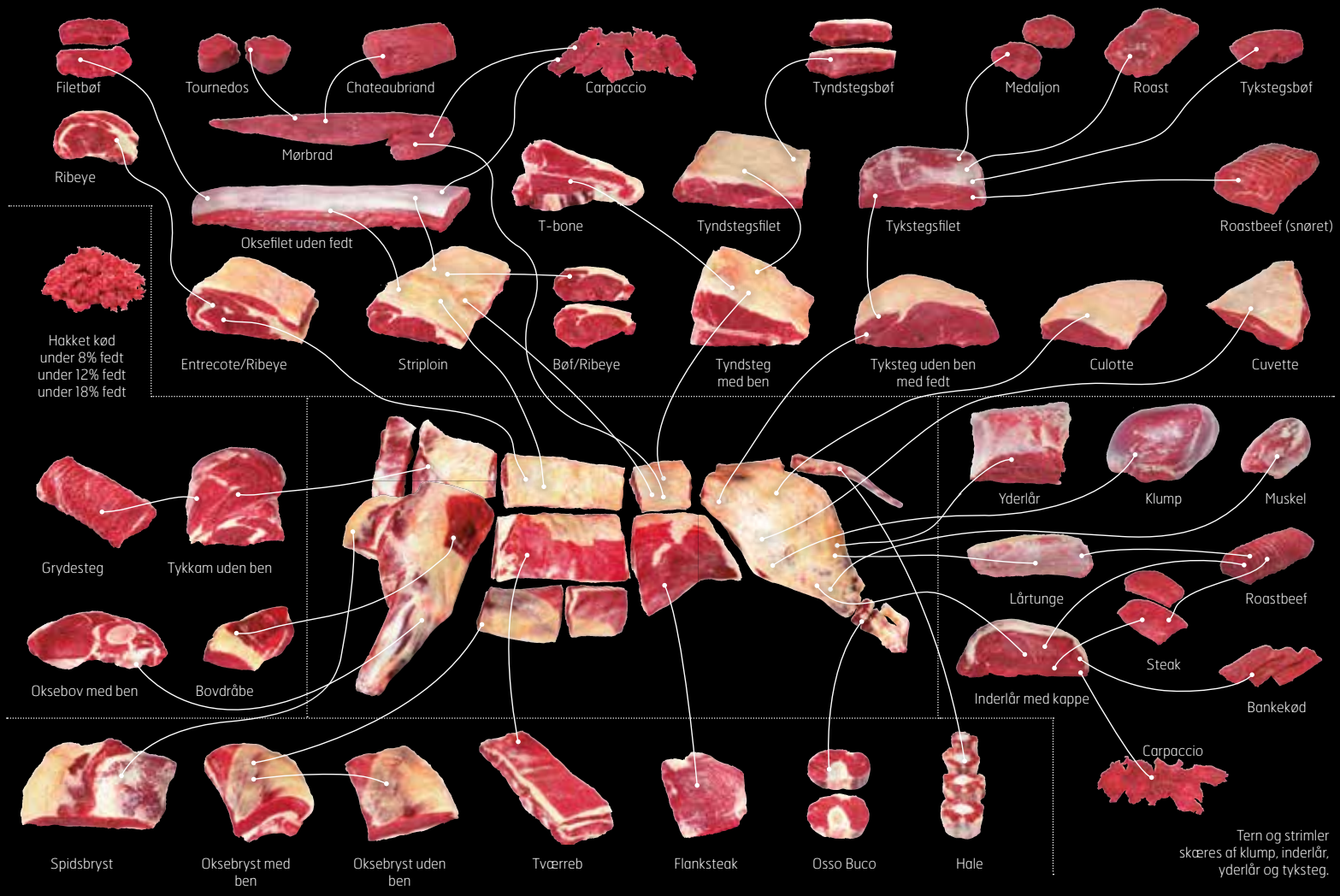
SÅDAN SKÆRES OKSEKØDET

GRYDESTEG
Bovklump
Entrecote
Ribeye

BØF
SMÅKØD
MØRBRAD

www.hoka.dk

Kilde: Landbrug & Fødevarer



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

Centervej 1
4180 Sorø
E-mail: salg-soro@hoka.dk
Tlf.: +45 57 87 04 00
Fax: +45 57 87 04 44

Torshøjvej 59
8362 Hørning
E-mail: salg-aarhus@hoka.dk
Tlf.: +45 86 92 72 00
Fax: +45 86 92 73 82

Besøg os på www.hoka.dk

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR