

Fuldkorn, derfor!

Mel malet af hele kerner kaldes fuldkornsmel. Fuldkornsmel indeholder 3 gange så mange fibre som almindeligt hvedemel. Fuldkorn kan være kerner, der er hele, skårne, knækkede eller malet til fuldkornsmel.

Det vigtige er, at alle dele af kornet er taget med - også den ydre skal og den inderste del, som hedder kimen. Det er i disse dele, at alle vitaminerne og mineralerne sidder. Fuldkorn rummer kostfibre og andre sundheds-fremmende stoffer, som er vigtige i forhold til at undgå sygdomme som sukkersyge, hjerte-sygdomme og kræft.

**Forbrugertrends**

Majbøllegaards kornværnskoncept rammer lige ned i to stærke forbrugertrends, nemlig sundhed og oplevelser i forbindelse med fødevarer. Den kræsnе forbruger vil på en meget konkret måde gerne opleve forbindelsen direkte til jorden og afgrøderne, ligesom sundhedsværdien i det høje indhold af vitaminer og fibre tæller med, når forbrugerne skal træffe købsbeslutninger.

MAN MALER DA SELV SIT KORN

Oplevelse - smag - innovation

Siden Jan Skaaning fra Majbøllegaard begyndte at stille kornkværne op i udvalgte butikker, har forbrugerne selv kunnet male mel af hvid hvede og spelt. Nu gælder det foodservicebranchen.

Ligesom kaffen bare smager bedre, når bønnerne er friskmalede, så er der mere fylde og aroma i brød, bagt på friskmalet mel.

"I sin tid blev jeg inspireret af, hvor godt brødprodukter smagte i Tyskland og i Schweiz, hvor jeg blandt andet besøgte en gårdbutik, hvor kunderne selv skovlede kornet fra en trillebør og op i en kornkværn. Så radikalt behøver det ikke være for at videregive følelsen af at være sin egen møller, så vores korn er pakket i poser", fortæller Jan Skaaning fra Majbøllegaard.

Sortimentet omfatter spelt, som Jan Skaaning begyndte at dyrke i 1997, samt hvid vårhvede. Begge kornsorter egner sig perfekt til fuldkornsmel, der giver sundere og mere velsmagende brød end almindeligt hvidt mel. Efter høst i år er der også rug på programmet.

Majbøllegaard ligger på Østlolland med et mildt klima og frugtbar jord, hvilket giver den perfekte kombination til avl af kvalitetskorn. I dag er Majbøllegaard den største primærproducent af spelt og hvid vårhvede i Nordeuropa.

FOODSERVICE I 10 KGS POSER

Majbøllegaard har haft succes med et samarbejde med en række udvalgte detailbutikker, hvor der er blevet opstillet kornkværne, og ambitionen er nu at udvide salget til også at omfatte foodservicebranchen, altså kantiner og storkøkkener: "Det tager faktisk kun et halvt minut at male et kilo mel, så det kræver ikke ekstra tidsforbrug for køkkenpersonalet, men giver derimod køkkenet en enestående mulighed for at bage med helt frisk mel direkte fra egen kværn. Udover at det giver et friskt produkt og er betydeligt sundere, er det også en autentisk og sjov historie at kunne fortælle kantinens kunder, at personalet selv kværner melet", siger Jan Skaaning, der også kan levere friskmalet mel i 10 kg poser

Majbøllegaard har eget eget afskalningsanlæg. Tapning og formaling af kornet, i poser og sække, samt direkte distribution til detailhandlen og til foodservicebranchen klarer Den Sociale Virksomhed i Nykøbing F.

"Vores mel kan følges hele vejen fra marken til det færdige produkt i butikkerne. Vi håber, at forbrugerne sætter pris på, at der er gennemsigtighed i produktet, og vores mål er, at varen skal være tilgængelig for forbrugere i hele landet i løbet af kort tid", siger Jan Skaaning.

Majbøllegaard har udelukket brugen af stråforkortere i produktionen, og kornet er også blevet udnævnt til klimavenligt korn, da alt korn på Majbøllegaard produceres, distribueres og forhandles inden for Danmarks grænser.

