



Aurions bageskole - Jesper Gøtz og Brian Nybo

2023-12-15 08:00 CET

Passion for økologi og gamle kornarter

Aurion A/S er partner i Fuldkornspartnerskabet, og har arbejdet med fuldkorn lige siden 1970'erne, hvor butikken Aurion åbnede i 1974. I 1980 kom bageriet og mølleriet i Guldager til, og siden er det gået over stok og sten. Aurion A/S har i dag et stort sortiment af økologiske og biodynamiske varer, og har netop åbnet en online bageskole. Vi har mødt Gitte Bjerre fra Aurion til en samtale om økologi, smagen af fuldkorn og den nye bageskole.

1.Kort bio – Gitte Bjerre

Jeg er så heldig at arbejde i en af de mest spændende virksomheder i Danmark nemlig det økologiske mølteri Aurion i Vendsyssel. Mit navn er Gitte Bjerre, og jeg er ansvarlig for Aurions kommunikation og markedsføring, projekter, events, messer og en hel masse andet.

Min baggrund spænder bl.a. over jobs på en ambassade, et forskningscenter for læring og undervisning til turismeudvikling. Hvorfor skifter man så Vesterbro ud med Vendsyssel? Det gør man, når man får mulighed for at arbejde i en så værdibaseret og meningsfuld virksomhed som Aurion.

2.Hvem er Aurion?

Aurion er et af Danmarks første økologiske og biodynamiske møllerier stiftet i 1974. Helt fra begyndelsen har ambitionerne og kravene til råvarer været høje, og er det den dag i dag. Mølleriet samarbejder med ca. 40 danske økologiske og biodynamiske avlere, og dyrkningsreglerne er mere vidtgående end de gængse økologiregler fx må Aurions avlere ikke anvende konventionel gødning i dyrkningen af kornet.

3.Hvad er vigtigt for jer, når I udvikler fuldkornsprodukter?

Mølleriet er kendt for at have introduceret de gamle kornarter i Danmark fx spelt, enkorn, svedjerug m.fl., og størstedelen af Aurions produkter er fuldkorn. Det er de, fordi en af værdierne i Aurion er sundhed. Vi arbejder for at fremme den generelle folkesundhed ved at producere rene råvarer med masser af fuldkorn. Når man spiser fuldkorn, får man både kimen og skaldelene - altså alle vitaminerne, mineralerne og kostfibrene.

4.I har for nylig lanceret en bageskole – hvad kan man opleve her?

I de sidste par år har vi oplevet en enorm interesse for surdejsbrød, og mikrobagerier pibler frem overalt. Rigtig mange er begyndt at bage igen, hvilket er skønt. Men vi ser også en tydelig tendens i de brød, der bages. De skal gerne være smukke, høje og luftige hvedebrød.

For at få højden og den luftige tekstur i brødene bruges der primært sigtet mel og altså ikke så meget fuldkorn. Det vil vi gerne gøre noget ved, for fuldkorn har stor betydning for folkesundheden, men også i høj grad for smagen. Men fuldkornsmel kan være udfordrende at bage med, for det er ofte

en tungere mel. Derfor har vi netop lanceret en online bageskole i samarbejde med Jesper Gøtz, som er kok og autodidakt surdejsbager. Jesper elsker fuldkorn, og har de helt rigtige teknikker, der gør det nemt at bage surdejsbrød med fuldkornsmel. Det og meget mere kan man lære i Aurion & Gøtz' Bageskole. Tjek [Bageskole](#).

5. Vil du dele et bagetip, til dem der gerne vil eller bager med fuldkornsmel?

Når det kommer til bagning, vil jeg overlade de gode tip til Jesper. Mit bedste tip til at få mere fuldkorn ind i hverdagen er at begynde at bruge hele korn som fx tilbehør til varme retter eller i salater. Prøv fx hel kuglehvede i stedet for ris og pasta eller hel purpurhvede i salaten. Man kan også poppe purpurhveden, ligesom man popper popcorn, og drysse over en salat.

6. Hvad er dit yndlings fuldkornsprodukt?

En af mine absolutte fuldkornsfavoritter blandt Aurions produkter er vores grødserie - specielt Den Glade Maves Grød. Den har jeg spist i efterhånden mange år. Om sommeren kommer der friske jordbær på eller hakket pære eller æble. Blandingen af spelt, byg, emmer, havregryn og hakkede dadler og mandler smager helt suverænt og mætter godt. Jeg kan kun anbefale, at man kigger efter den lille orange mand – Fuldkornslogoet – når man handler ind.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarer virksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36