



2021-06-14 06:30 CEST

## Det mangfoldige smørrebrød skal fejres!

*Det traditionsrige danske smørrebrød bliver fejret, når Fuldkornspartnerskabet den 14.-20. juni slår et slag for at spise de pyntede smagfulde rugbrødsmadder, som vi har spist i over 100 år. Et velmagende rugbrød er nemlig udgangspunktet for ethvert stykke smørrebrød, men det er alt for sjældent rugbrødet, der er i fokus, når vi taler om smørrebrød.*

Når Fuldkornspartnerskabet i uge 24 fejrer smørrebrødet og opfordrer os alle til at spise dyrlægens natmad, kartoffelmadder og et stykke med sild, er det med fokus på det gode rugbrød. Et velmagende stykke smørrebrød begynder og slutter nemlig altid med rugbrød af høj kvalitet.

## **Smørrebrød er populært som aldrig før**

*”Smørrebrød er populært, og det vidunderlige ved smørrebrød er, at der er noget for enhver smag og smørrebrød er noget, som hele verden kan spise”* fortæller Oscar Davidsen 5. generation hos smørrebrøds- restauranten Ida Davidsen, som blev åbnet i 1888 af Oskar Davidsen og fortsætter: *”Japanere er vilde med sild og amerikanerne er for eksempel begejstrede for kød – som roastbeef, tatar eller steak. Kun fantasien sætter grænser for, hvad du kan putte på et stykke smørrebrød – netop derfor er smørrebrød så utrolig mangfoldigt”*. Oscar Davidsen fortæller også, at smørrebrød er en del af vores alles hverdag – hvem kender ikke til at være sulten og gå i køleskabet efter en leverpostejmad?

### **”I 5. generation hos Ida Davidsen er vi vilde med fuldkorn”**

Hos Ida Davidsen bages rugbrødet af en 5-kornsblending, der indeholder en masse fuldkorn. Kornet blødes blandt andet op i øl natten over, inden det bages næste dag, hvilket er med til at give smag og tekstur. *”I 5. generation hos Ida Davidsen, er vi vilde med fuldkorn i rugbrød – det er en god begyndelse for ethvert velsmagende stykke smørrebrød”*. Efter 47 år i Store Kongensgade ser smørrebrødsrestauranten Ida Davidsen nu frem til at åbne restauranten op på en ny lokation, som endnu ikke er offentliggjort.

### **Vælg dit rugbrød med omhu**

Der findes mange forskellige slags rugbrød. Vi har spurgt en af Danmarks største rugbrødsleverandører, hvad de vil anbefale til et stykke med sild: *”Vores Bagergårdens serie, som er udviklet i samarbejde med Fru Hansens Kælder - der leverer mad ud til 10.000 børn om dagen, er det brød, som jeg vil anbefale til stykke med sild – specifikt vores variant Økologisk Rustikt. Det er med sin grove skive virkelig lækkert og min klare favorit til sild”* siger Lars Klausen CCO – salgs- og marketingdirektør hos Kohberg Bakery Group A/S og partner i Fuldkornspartnerskabet. Lars fortæller endvidere, at udviklingen det seneste år i salget af rugbrød generelt går mod et større og større salg af de friske varianter og i mindre grad rugbrød leveret på frost. En del af denne ændring skyldes formodentlig Corona.

Fra Fuldkornspartnerskabet lyder en stor opfordring til alle om lægge vejen forbi nærmeste håndværksbager, smørrebrødsforretning eller supermarked i denne uge og nyde det smagfulde smørrebrød i det gode vejr.

## Smørrebrødsguide anno 2021

For at fejre smørrebrødet har Fuldkornspartnerskabet udviklet en smuk smørrebrødsguide, som gør det nemt at komponere lækre og dekorative stykker smørrebrød med fisk, kylling, kartoffel og ost. Flere af Fuldkornspartnerskabets partnere har aktiviteter i ugen her i blandt Kohberg Bakery Group A/S, Lantmännen Schulstad A/S, Lantmännen Cerealia A/S, Valsemøllen A/S, REMA1000, Aldi Danmark, Kræftens Bekæmpelse og Bager- og Konditormestre. Kig efter det orange fuldkornslogo, når du køber rugbrød, for så er du sikret et velsmagende brød med et højt fuldkornsindhold.

Fuldkornspartnerskabet består af Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelse, Diabetesforeningen, Fødevarestyrelsen og en række fødevarer virksomheder og brancheorganisationer. De arbejder sammen om at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn. I dag spiser danskerne i gennemsnit 82 gram fuldkorn om dagen. Kornprodukter er blandt de fødevarer der har det laveste klimaaftryk.

---

*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