



2015-08-19 08:00 CEST

Høsten er over os: Kender du kornets rejse?

Mejetærskerne er kørt på markerne, og høsten er i gang. Nye tal viser, at HELE kornet anvendes i langt højere grad nu end tidligere, fordi danskerne har fået smag for fuldkorn. Men kender du kornets rejse fra jord til bord?

Nye tal fra analyseinstituttet Nielsen viser, at 66 procent af alle detailpakkede rugbrød, 30 procent af det lyse brød og 45 procent af alle morgenmadsprodukter, der sælges i dagligvarehandelen, nu er mærket med det orange fuldkornslogo.

Det vækker glæde hos møllerne, at hele kornet i dag anvendes i langt højere grad:

”Danskerne efterspørger fuldkorn, hvilket betyder, at vi også bruger kimen og skaldelene, hvor de fleste vitaminer, mineraler og fibre sidder. I gamle dage blev disse dele af kornet sigtet fra i møllen og brugt primært til dyrefoder” siger Jan Poulsen direktør hos Lantmännen Cerealia A/S og partner i Fuldkornspartnerskabet.

Joachim Castenschiold, godsejer på Borreby Gods, er netop nu i fuld gang med at høste.

”For kornet begynder det hele, når marken pløjes i efteråret, og jorden forberedes til såning. Ploven vender jorden, så stubbene fra de gamle planter kommer til at vende nedad. Den bare jord skal vendes op og bearbejdes, så den er klar til at blive sået” siger Joachim Castenschiold.

Små korn lægges ned i jorden, de vokser op og bliver til de smukke kornmarker, vi ser om sommeren. Høsten foregår ved, at mejetærskeren klipper strået over, skiller korn fra strå og smider stråene/ halmen ud igen. Mejetærskeren tømmer kornet op i traktorens kornvogn.

”Høsten er det magiske øjeblik, hvor potentialet udløses, og hele årets arbejde bærer frugt. Vi høster lige nu hvedearten ’Hvid Hvede’, en velsmagende hvede som bruges til fuldkornsmel. Brød bagt med hvid hvede giver et lyst fuldkornsbrød med et højt fiberindhold” fortæller Joachim Castenschiold, som har dyrket hvid hvede de sidste 5 år.

Når kornet er høstet, bliver det sendt til møllen. Her renser maskiner hele kornet, og maler det til fuldkornsmel. Til slut pakkes melet i forskellige pakningsstørrelser – i bulk til industrien, i poser til detailhandelen eller i sække til håndværksbageren.

De mest almindelige kornsorter er byg, hvede, havre og rug. Havren er nem at kende, fordi kornene ligner små klokker eller bjælder. De andre kornsorter kendes på længden af deres avner (stråene for enden af kornet). Byg har lange avner. Rug har halvlange avner og hvede har korte avner. Af byg laver man byggryn, malt til øl og dyrefoder til grise. Af rug laver man fx rugmel, rugbrød og ymerdrys og af hvede laver man hvedemel, hvedebrød, pasta og

bulgur.

I dag findes 681 produkter med det orange fuldkornslogo. I 2009 var der blot 150 produkter med fuldkornslogo.

Kontaktpersoner:

Joachim Castenschiold jc@borrebygods.dk tel 20 73 40 68

Vibe Castenschiold vw@borrebygods.dk tel 26 15 51 55

Jan Poulsen jan.poulsen@lantmannen.com tel 79 41 54 12

Rikke Neess rikke@fuldkorn.dk tel 30 38 15 36

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 fødevareraktiviteter.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36