

Kan brød være bæredygtigt?

Kohberg Bakery Group har netop lancereret to helt nye produkter – Gyldenmask Rugbrød og Gyldenmask Boller. Begge er bagt med upcycllet maskmel fra Agrain®.

Hvordan tænker man bæredygtighed ind i en dybt kommerciel produktion, der hver dag leverer frisk, indpakket brød til titusindvis af forbrugere? I Kohberg har man taget et skridt tilbage og set nærmere på de råvarer, man bruger.

- I Kohberg har vi i flere år haft fokus på at omstille vores produktion, så den blev mere klimavenlig. Derfor bager vi i dag kun med dansk mel, og det giver i sig selv en besparelse i vores CO2-regnskab. Men vores ambitioner stopper ikke her. Vi vil gerne være med til at understøtte nye, innovative virksomheder ved at anvende deres bæredygtige råvarer i vores produkter. Og her er samarbejdet med Agrain® et skridt i den helt rigtige retning, fortæller chef for Marketing, Innovation & kommunikation ved Kohberg, Britt Hougaard.

Bæredygtig fødevarerproduktion

Kohberg indgår i dag i tæt samarbejde med den danske virksomhed Agrain, der udvikler cirkulære fødevarer. Agrain® har udviklet en helt ny metode, hvor de kan upcycle og genudnytte mask, der er en del af restproduktionen fra øl. Normalt bliver masken enten kasseret eller anvendt som dyrefoder, men med Agrains® metode bliver den bløde, våde mask i stedet omdannet til mel. Det kaldes Upcycling og er en af de helt store tendenser i arbejdet for at forhindre madspild og sikre fremtidens bæredygtig produktion af fødevarer.

- Det mel, vi normalt anvender, er fremstillet af korn, der gror på marken. Her har du altså en en-til-en proces, hvor korn bliver til mel. Men med maskmelet er det anderledes. Det er stadig korn, der gror på en mark, men inden det bliver til mel, er kornet brugt til ølbrygning. På den måde bliver det korn, der gror på marken, til både øl og mel. En bliver til to, forklarer Britt Hougaard.

Smag, smag, smag

Maskmelet har et højt indhold af kostfibre og protein, og fordi kornets naturlige sukkerstoffer er brugt til ølbrygningen, er melet meget koncentreret. Derfor er maskmelet i Gyldenmask-produkterne også blandet op med almindeligt mel. For selvom bæredygtigheden er vigtig, er og bliver smagen det altafgørende for Kohbergs produkter.

- Vi er begejstrede for samarbejdet med Agrain®, og for at vi med maskmelet kan gøre vores produkter mere bæredygtige. Men vi var naturligvis ikke gået ind i samarbejdet, hvis ikke Agrains® maskmel også smagsmæssigt var noget helt særligt. Og det er det. På grund af maskmelet har Gyldenmask-produkterne masser af smag og saftighed, og vi håber naturligvis, at de bliver Årets Nyhed på brødhylden. Både i forhold til bæredygtighed og i forhold til smagen, afslutter Britt Hougaard fra Kohberg.

For yderligere oplysninger kontakt venligst:

Chef for Marketing, Innovation & kommunikation ved Kohberg, Britt Hougaard på tlf.: 21 44 21 53.

FAKTA

Om Mask

Mask er ”brugte korn” fra maltningen og mæskningen ved ølbrygning. Masken skal ikke bruges i den videre brygning af øl og bliver derfor sorteret fra.

For hver 100 liter øl producerer bryggeriet 20 kg mask, og i Danmark alene bliver der hvert år produceret op mod 600 millioner liter øl og dermed op mod 120 millioner kg mask.

Det er forskelligt, hvordan masken bliver bortskaffet – i Danmark bliver en del brugt som dyrefoder.

Om Maskmel

Agrain® samarbejder med danske mikrobryggerier om at opsamle og upcycle deres overskydende mask. Masken bliver presset, tørret og upcyclet til mel med en gylden farve og et højt indhold af proteiner og kostfibre. Alt efter øltype får smagen forskellige nuancer – men den kan bedst beskrives som fyldig og lidt nøddeagtigt.

Fordi maskmelet er baseret på korn, der allerede er dyrket og brugt, kræver det ikke ny landbrugsjord – og for hver kilo mel fra Agrain kan der spares 2 m² landbrugsjord.

Læs mere på: <https://www.agrainproducts.com/>

Om Kohberg

Kohberg blev grundlagt af Alfred Kohberg, der i 1969 opførte et bageri i den sønderjyske by Bolderslev. I dag er Kohberg Bakery Group A/S det største danskejede bageri i Danmark med mere end 500 ansatte på de tre bagerier i Bolderslev, Taastrup og Haderslev.

Om Gyldenmask-produkterne

GYLDENMASK Bollerne er bagt med Pilsner Maskmel fra Agrain® - et specialmel af bygmalt, der stammer fra brygning af pilsnerøl, og som gør bollerne fulde af sødme og saftighed.

GYLDENMASK Rugbrød er bagt med det mørke Stout Maskmel fra Agrain®, der er baseret på mask fra bryg af stoutøl, og som giver rugbrødet en dyb og intens smag.