

Brød og mel - her spelt

# Lokalt kvalitets-korn helt ud til melmølle hos kunderne

Melmøller ude hos kunderne i butikkerne sætter også gang i hjulene på Majbøllegård, som producerer særlige sorter brødkorn - og følger afgrøderne helt til dørs og ud til slutbrugeren

● Af Hans Gandrup - hg@folketidende.dk | Dansk brødkorn? Det er vel nærmest en umulighed forretningsmæssigt...Sådan lidt i den stil har det lydt fra flere sider på det seneste. Men sådan forholder virkeligheden sig ikke.

Her i landsdelen er der masser af liv i brødkorn - i kombination med en helt særlig salgs-idé:

Majbøllegård ligger på Østlolland med et mildt klima og frugtbar jord, hvilket giver den perfekte kombination til avl af kvalitetskorn. Majbøllegård har nu været på markedet nogen tid med et banebrydende koncept, hvor forbrugeren tager en pose korn og selv maler det i butikken. På den måde får forbrugeren både en oplevelse ud af at være sin egen møller og samtidig kan de gå hjem med nymalet kvalitetsmel i posen.

Majbøllegårds Friskmalede Fuldkorn er et unikt koncept, der ikke er set tidligere i den danske detailhandel.

- Vi er meget tro mod os selv og vores koncept - det er en meget krævende proces at få et nyt produkt på markedet, men det kommer tifold igen, når butikkerne og afsætningskanalerne opdager, at vi ikke går på kompromis med hverken produkt, emballage eller kornkvaliteten. Det er faktisk befriende som landmand at sætte dagsordenen for sit

eget produkt og holde ved den, siger ejeren Jan Skaaning.

## Rejse - og lokalt samarbejde

Idéen til at arbejde med møller ude i butikkerne opstod i midten af 90'erne, da Jan Skaaning rejste rundt i Europa for at se, hvordan kollegaer i Syd afsatte deres afgrøder.

- På grænsen mellem Tyskland og Schweiz besøgte jeg en gårdbutik, hvor fire landmænd afsatte deres afgrøder og produkter. I den butik stod en gammel trillebør med 4 kornkasser på. Kunderne kunne selv skovle det korn op, de skulle bruge, hælde det i en mølle og få friskmalet mel med hjem. Den idé tog jeg til mig og bragte den med til Danmark, lyder det fra Jan Skaaning.

På nuværende tidspunkt er det spelt og hvid hvede, der er at finde i butikkerne, men ambitionen er at sortimentet skal udvides med blandt andet rug og knækkede kerner. Idéen til at dyrke de specielle sorter startede i 1997, hvor Jan Skaaning var til møde med Grønt Center.

Her gik snakken om spelt, og det inspirerede Jan Skaaning til at gå i gang med at dyrke spelt og senere hvid hvede.

I tiden efter var han ligeledes en del af en lang forsøgsrække på Grønt Center med



dyrkingen af disse specielle sorter. Og han har i dag ikke fortrudt sit valgt af afgrøde.

- Fra slutningen af 90'erne og til i dag, har vi på Majbøllegård, dyrket spelt og hvid hvede på vores marker på Lolland - med stor succes. Dette skyldes til dels, at der er et godt klima og en god jordkvalitet på Lolland til dyrkning af de to specialsorter, som egner sig fortrinligt til fuldkorn. Udbyttet er dog kun det halve af almindelig brødhvede. Men det har optaget mig meget at udvikle mit landbrug og avle kvalitetsafgrøder, som kan anvendes til brød og andre forarbejdede kornprodukter, siger en stolt Jan Skaaning.

foodservicebranchen, som dækker over områder som catering og storkøkkener. Som noget ganske unikt stiller korn- og melproducenten en mælleværn til rådighed for kantine og storkøkkener, hvor de kan male deres eget mel.

- Med en melkværn har enhver kantine mulighed for at få friskmalet mel i løbet af meget kort tid, og uden at det kræver ekstra tidsforbrug for køkkenpersonalet. At male et kilo mel tager kun cirka 30 sekunder, fortæller Jan Skaaning

Kunderne i foodservicebranchen har mulighed for at købe fuldkornsmel i sorterne spelt, hvid vårhvede og rug. Kantinekøkkenet kan vælge selv at kværne melet eller få friskmalet mel leveret i 10 kilo-posere.

## Fremtidsplaner

Majbøllegård er godt på vej ind i detailhandelen og næste skridt bliver en satsning på

### Kursus & Konference



## Et godt møde starter på et solidt grundlag

### Generalforsamling

- Kage og chokolade
- Kaffe/the ad libitum
- Isvand

Pr. person kr. 75,-

### Turbomøde (max 3 timer)

- Kage og chokolade samt frugt
- Kaffe/the og isvand - ad libitum
- 2 halve sandwich

Pr. person kr. 195,-

Mel og mølle - ude i butikken hos kunderne.



Det er faktisk befriende som landmand at sætte dagsordenen for sit eget produkt og holde ved den



**Mainpoint.dk**  
Den rigtige IT partner på Sydhavsøerne

IT Support, Salg og Rådgivning - Tlf. 32 82 00 50  
Mainpoint A/S - Nykøbingvej 64 - DK 4840 Nr. Alslev - CVR 21 42 20 88

- gode oplevelser og lidt til...

**Hotel Maribo Søpark**  
\*\*\*\*

Vestergade 29 · 4930 Maribo · Tlf. 54 78 10 11 · www.maribo-soepark.dk