

Ny undersøgelse af danskernes sundhedsinteresse

Næste forår får vi at vide, om danskerne har øget interessen for sunde fødevarer, eller om vi stadig er langt bagud, når det gælder sunde fødevarer. En international undersøgelse fra HealthFocus skabte furor, da den sidste år i FødevarerSundhed afslørede, at en tredjedel af danskerne er totalt ligeglade med sund-

hed. Ikke blot vore skandinaviske brødre viste sig langt mere sundhedsbevidste (kun hver 13. nordmand var ligeglad), i alle andre lande er der også større interesse for sunde fødevarer. Det lidt flatterende resultat har vi mulighed for at revanchere, når det amerikanske konsulentfirma HealthFocus Inter-

national til efteråret går i gang med en ny undersøgelse. »Det er anden gang, de skandinaviske lande er med i undersøgelsen, så det bliver spændende at se, om danske forbrugere har ændret adfærd,« siger Tage Affertsholt fra 3A Business Consulting, der repræsenterer HealthFocus i Danmark. eb

Kvalitetsmad fra Bornholm til hele Danmark

Et EU-støttet projekt med navnet Gourmet Bornholm lancerer rene fødevarer af høj kvalitet fra solskinsøen, hvor de små producenter skal samarbejde indbyrdes

Specialprodukter

AF JETTE WARRER KNUDSEN

Kvalitetsfødevarer fra Bornholm er i stigende grad på vej ud til butikkerne i hele landet. Et EU-støttet projekt Gourmet Bornholm har i et år arbejdet på at få fødevarer fra mindre specialproducenter på Bornholm ud i de danske

butikker. Og med nye aftaler med ISO og INCO, der træder i kraft til efteråret, synes projektet at have nået det, som mange andre projekter til støtte af regional madkultur ikke fik held med.

Gourmet Bornholm, der udspringer af Fødevarerudviklingscentret, har den tidligere DR-journalist Georg Julin

som direktør eller fødevarerambassadør, som han også kaldes.

»Formålet med projektet er at lancere rene fødevarer af høj kvalitet fra Bornholm. Forbrugertrenden viser tydeligt, at det er sådanne produkter, folk vil have, men ofte ikke kan få fat i. Min opgave har været at skabe de rette kontakter og bane vejen for producenterne – og få dem til at samarbejde. Projektet er nu på skinner – det er faktisk gået så godt, at vi er i hus et år før tid,« siger Georg Julin, der er ansat på en kontrakt, der varer to et halvt år.

Gourmet Bornholm, som prins Henrik indviede i maj, omfatter ni fødevarerproducenter. Allerede fra begyndelsen gjorde Georg Julin det klart, at de producenter, der ville være med, skulle samarbejde 100 pct. og fuldt ud følge den strategi, der blev lagt.

»Det handler jo om mange små producenter, hvoraf de

fleste reelt aldrig har talt sammen. De har opfattet sig som konkurrenter, som man ikke skal dele viden med. Og derfor er der en indbygget risiko for, at det fælles fodslag bliver saboteret. Derfor var det vigtigt at få deltagerne filtreret fra starten,« forklarer Georg Julin, der på det seneste alligevel er kommet i strid modvind på solskinsøen. Flere af de små producenter uden for Gourmet Bornholm mener, at Georg Julin og Gourmet Bornholm støtter de største af producenterne på bekostning af de mindste.

Georg Julin har valgt ikke at deltage i den lokale polemik.

»Det tjener ikke noget formål at deltage i den mudderkastning. Vi er nået så langt med projektet, at det nu handler om at komme helt i mål. Vi er meget tæt på,« siger Georg Julin.

jette.knudsen@borsen.dk



Direktør Villy Henriksen, Håndværksslagteren i Aakirkeby, har både slagteri, produktion og udsalg samlet under ét tag.

Grisene får brusebad før slagtning

Madhåndværk

AF JETTE WARRER KNUDSEN

De bornholmske fødevarerproducenter tror på sig selv. De ved, at deres produkter falder i så mange danskeres og udlændinges smag, at det ikke giver nogen mening at holde fødevarerne for sig selv.

Det EU-støttede projekt Gourmet Bornholm er en løftestang, som skal bane vejen for de bornholmske fødevarer, så de når ud til så mange som muligt.

Det bornholmske eksempel er interessant. Ikke mindst fordi mange af producenterne gør det modsatte af, hvad eksperter i fødevarerproduktion mener, man skal gøre som lille producent.

F.eks. producerer Bornholms Andelsmejeri, som det eneste i Danmark, et fuldt

sortiment af mejeriprodukter. Mejeriet, som har vundet talrige priser verden over, bl.a. for Danablu-osten St. Clemens, er både lokal og global i sin satsning. Mejeriet leverer således til hele verden, samtidig med at det også forsyner bornholmerne med mælk og osteprodukter – og også is.

Brød-producenten Nyker Brød bager sine brød på samme måde, som man gjorde for 100 år siden, da fabrikken blev etableret. Det vil sige, at alt kommer i menneskehænder. Her er absolut ingen højteknologiske maskiner. Og brødet bliver også pakket manuelt.

Nyker Brød producerer flere brødtyper – alle bagt af mel fra Bornholm. Rugbrødet er uden sukker og tilsætningsstoffer, rigt på fibre og bagt med surdej.



Born Poultry A/S producerer den berømte Bornholmerhane, som i forhold til almindelige haner har levet længere og også er blevet behandlet mere skånsomt inden slagtingen.



Rapsolie fra Lehnsgaard. Olien er koldpresset og afskallet – og kan efter mange kokkes mening til fulde erstatte olivenolie

Nyker Brød har lige indgået en aftale med A.P. Møller - Mærsk om at levere brød til

koncernens personalekantine på Esplanaden. I forvejen leverer Nyker Brød til Nykredit og ATP-huset.

Håndværksslagteren i Aakirkeby slagter selv de kvalitetsdyr, som direktør Villy Henriksen har valgt ud. Inden slagtingen græsser dyrene uden for hans virksomhed. Og inden grisene når slagtebænken, så får de lige et »brusebad«.

»Så slapper de helt af og lægger sig ned. For os handler det om at behandle dyrene så godt som overhovedet muligt. Det giver også det bedste kød, og vi kan få højere priser hjem på vores produkter,« forklarer Villy Henriksen, der ud over ferske kødprodukter også laver en række pålægsprodukter, bl.a. forskellige pølser.

Born Poultry A/S producerer

den berømte Bornholmerhane, som i modsætning til almindelige haner har levet længere og også er blevet behandlet mere skånsomt inden slagtingen.

Kyllinger uden stress

Når kyllingerne er ankommet til slagteriet i Hasle, står de i mørke, og i hele håndteringen af dyrene bliver der taget hensyn til, at kyllingerne ikke kommer ud for stressende situationer, forklarer produktionschef Torben H. Larsen, BornPoultry.

Nordbornholms Røgeri i Allinge er en interessant blanding af røgeri, delikatesseforretning og restaurant.

Røgeriet røger bl.a. Østersø-laks, der i Danmark har oplevet en nedgang som følge af det midlertidige fiskestop

af store østersø-laks på grund af risikoen for dioxin. Men det går strygende for røgeriet, som har stor succes med at sælge håndskåret og specialudbenet Østersø-laks til Frankrig til en pris på op mod 800 kr. pr. kilo.

Ifølge fødevarerambassadør Georg Julin er der flere nye fødevarerprojekter på vej på Bornholm.

Blandt andet arbejdes der med opdræt af Hammershuslam, som skulle smage helt særligt. Dyrene græsser nemlig på klippekraingerne ved Hammershus, hvor der gror vilde krydderurter og orkideer. Desuden er kødet fedtfattigt med en god struktur, fordi dyrene bevæger sig så meget, siger Georg Julin.

jette.knudsen@borsen.dk