

# Brødekspert, lektor Åse Hansen, Københavns Universitet: **Vestermølle laver Danmarks bedste mel**



Vestermølle Møllelaugs salg af fuldkorns rug- og hvedemel blev i 2016 øget med 40 pct. Årsagen er, at stenkværnen, trukket CO2-frit af stedets vandturbine – sammen med andre små møller, der maler på stenkværn – laver Danmarks bedste mel. Møllelauget har fra lektor Åse Hansen modtaget denne melding:

**”Jeres mel indeholder de fleste af kornets kostfibre, vitaminer og mineraler sammenlignet med almindeligt mel.”**

Åse Hansen har først i brødindustrien, senest 20 år på Københavns Universitet, arbejdet med korn, mel og brød.

## **Mest nærings-, vitamin- og mineralrige**

Stenkværnen kører med lav hastighed, kun 55 omdrejninger i minuttet. Her sker ingen opvarmning af korn og mel med heraf afledt ”fordampning” af værdistoffer til luften. Kværnen køres hårdt sammenspændt med en fint malet vare til følge, og da melet ikke sigtes, er alle værdistoffer til stede i det færdige produkt. Til gengæld er kapaciteten ringe: Når der over tre timer er malet 200 kg. korn, er mølledammen tom, og ænderne går tørskoede. Der må ventes et døgn, indtil Sønderbækken igen har fyldt dammen. Når det gælder mængde, er den moderne stålvalse langt foran Vestermølle – men ikke når det gælder kvalitet. Vestermøllemelet er markedets mest nærings-, vitamin- og mineralrige.



**Solidt grej med mere end 100 år på bagen, lav kapacitet – men markedets bedste kvalitet**

## **Restaurant- og bagerbrød**

En støt stigende kundekreds kommer og køber det i kiloposer fra museet på Vestermølle. Der følger opskrifter med i købet. I museets lukketid kan melet købes i restauranten, der selv er storforbruger. Det er Danmarks største håndværksbager, Henrik Kjær, Hovedgaard Bageri, også. Han er indehaver af adskillige titler som Årets Bager og opdagede kvalitetsproduktet, før Møllelauget selv blev klar over det. Det var først, da der kom mail fra universitetet, der blev lavet en info-label til melposerne.