

VESTERMØLLE

ved Skanderborg Sø
det oplagte udflugtsmål



Dansk fuldkorns- hvedemel fra



Velsmagende kvalitets-hjemmebagning
af boller, brød og pandekager

Den oplagte værtindegave

Vestermølle fuldkorns-hvedemel er fintformalede hvedekerner. Melet er ikke sigtet og har derfor alle kernens naturlige bestanddele. Det giver brød og pandekager med både smag og naturlige kostfibre. For at få god bageevne og brød med større volumen bør melet bruges sammen med hvedemel i henhold til gængse opskrifter for fuldkorns-hvedemel.

Analyse af brødhveden viser:

- Rent korn = kun 0,1 pct. frarensning ved modtagelse af kornet fra Lars Søberg hos DLG. Det vidner om godt landmandskab ved høst og efterfølgende professionel behandling samt lagring.
- God vægtfylde: 76,0 kg/hl
- Max 14,5 pct. vandindhold
- 18,1 pct. gluten
- 10,5 pct. protein
- Energi pr. 100 gram: 1.400 kj.
- Kostfibre pr. 100 gram: 11,5 gram

Vestermølle fuldkorns-hvedemel sælges fra Møllehuset

Oddervej 80D, 8660 Skanderborg
telefon 88 27 60 11
vestermolle@vestermollelaug.dk
www.vestermollelaug.dk

Sædvanlige åbningstider:

Mandag-fredag 15-18, lørdag 14-18,
søndag 11-17.

Der kan være lukkedage i vinter-
månederne, check hjemmesiden.



Vestermølles fuldkornsmel males i høståret 2010/11 af konceptavlet Tuareg-brødhvede fra Lars Søberg i Grumstrup

Kvalitet fra jord til bord

Vestermølles mel er lavet af hvedesorten Tuareg, som kommer fra Sejet Planteforædling ved Horsens Fjord.

Mange danske fødevarer kan spores tilbage til den mark eller stald, hvor de er produceret. Det gælder også for Vestermølle-melet. Brødhveden er koncept-avlet hos Lars Søberg, Grumstrup, for Dansk Landbrugs Grovareselskab, DLG.

Konceptavl betyder, at landmanden og DLG forpligter sig gensidigt med det formål at fremstille et kvalitetsprodukt. DLG skal levere den rette udsæd – i dette tilfælde sorten Tuareg. DLG har også forpligtet sig til at aftage brødkornet med henblik på salg til mølleri.

Landmanden forpligter sig til at avle kornet optimalt. Der er aftalt regler vedrørende såbed og pasning af afgrøden, herunder gødsning og bekæmpelse af ukrudt, skadedyr og toxiner – altså svampeangreb, som kan være giftige. Afgrøden skal høstes optimalt og herefter, hvis nødvendigt, tørres og derefter opbevares korrekt indtil afhentning.

Konceptavl af brødhvede og -rug udløser en merpris i forhold til dyrkning af foderkorn.



Daglig leder af DLG i Hovedgård Peter Jensen (til venstre) og Lars Søberg konstaterer, at selvom 2010 var et vanskeligt høstår, er det lykkedes at bjærge Tuareghvede af meget høj kvalitet. Fra Lars Søbergs silo i Grumstrup leveres brødkornet til DLG, og efter endnu en rensning og kvalitetskontrol sendes det til formaling på mølleri for at ende som mel og brød til danske forbrugere.

Forbruget af handelsgødning mere end halveret

I normale høstår kan vi i Danmark avle godt kvalitetsbrødkorn. Vore korn-forædlingsfirmaer har udviklet yde-rige sorter med god bageevne og repræsenterer samtidig gode udenlandske sorter. En god kvalitet forudsætter korn med tyngde – et højt faldtal. Der skal også være et højt indhold af protein – og her har vi i dag problemer, fordi det forudsætter en god kvælstofgødsning. Vi har imidlertid fået mere og mere skrappe krav, både når det gælder tilførsel af kvælstof og fosfor til afgrøderne. Det ses af, at landbrugets forbrug af indkøbt handelsgødning er reduceret fra

- 398.000 tons kvælstof i 1985 til kun 201.000 tons i 2009
- 52.000 tons fosfor i 1984 til kun 7.000 tons i 2009
- 130.000 tons kali i 1983 til kun 26.000 tons i 2009

Forbedrede dyrkningsmetoder har medført, at afgrøderne optager og udnytter næringsstofferne langt bedre end tidligere – til gavn for miljøet. Det har værdi, også når det gælder udnyttelsen af husdyrgødningen.

Danmark må importere mere og mere brødkorn

De skrappe regler for kvælstoftildeling har medført, at cirka halvdelen af de 375.000 tons brødkorn, der årligt formales og bruges i Danmark, i dag importeres fra lande, hvor man stadig har lov til at bruge de mængder gødning, der giver den bedste kvalitet.



Besøg Vestermølle

- Kværnummet med de historiske udstillinger, turbinen, kværnen og meget mere
- Virtuelt Museum
- møde- og selskabslokalerne
- Riddersalen
- Restaurant Vestermølle - 88 27 60 10