

“ Helt fra starten har vi også hatt samarbeid med flere som driver hjemmebakning, et gårdsbakeri og med en baker.

– Erik Harsem

Tradisjonsrik mølle satser på helnorsk mel

I fjor høst startet Hurum Mølle å produsere mel av korn fra Værby gård i Hurum. Erfaringene med 100 prosent norsk mel er positive, og nå håper mølla at bakerne vil ta i bruk produktene som tilbys.

TEKST: **ODDBJØRN ROKSVAAG**

HURUM MØLLE eies og drives av Johan Johansen. Han er tredje generasjons møller i bedriften, og kan se tilbake på en lang og stolt familietradisjon. Johans far, John Arne Johansen, var møller i godt over femti år, før han for noen år siden overlot ansvaret til sønnen. Opprinnelig kommer familien fra Vestfold, hvor de også drev mølle.

Hurum Mølle ble etablert i 1920 under navnet Hurum kommunale mølle. Familien Johansen kjøpte mølla i 1969. I 1996 brant mølla ned til grunnen. Familien var aldri i tvil om hva de skulle gjøre, og bygde den opp igjen kort tid etter. Foruten kornmottak, lager og møllebutikk, ble det også bygget et moderne mølleanlegg med steinkvern, kornrens, pakkemaskin og annet maskinelt utstyr som skal til for å produsere mel. Med mølleanlegget har mølla leieprodusert mel for andre møller, ulike handelsbedrifter og enkelte gårdbrukere rundt om i landet i 23 år. For det meste dreier det seg om spesialmel som spelt, emmer og urkorn basert på korn dyrket både etter økologiske, biodynamiske og tradisjonelle metoder. Mølla er medeier i Norgesfôr-kjeden.

Kornet males på steinkvern

– Å male kornet på steinkvern er den naturlige og skånsomme måten å male korn på. Melet beholder i stor grad sin naturlige aroma og smak, og den gode smaken merkes også på bakverket melet skal brukes til, hører vi mange fortelle. Maleteknikken som benyttes med steinkvern bevarer

næringsstoffene i kornet på en god måte i melet. Den ytre delen av kornet er spesielt rik på kostfiber, B-vitaminer og mineraler som jern og sink, noe som er viktig å bevare. For sammalt mel beholdes hele kornet under formalingen. For siktet mel er andelen som siktes fra mindre enn for andre formalingsteknikker, sier Johansen.



FANT SAMMEN: Kornbonde Jakob Volent på Værby gård og Johan Johansen i Hurum Mølle samarbeider tett i satsingen på norsk mel.

Satser på Nordic baking

Hurum Mølle vil bidra til Nordic baking ved å tilby bakerbransjen mel av norsk korn.

– Dette er åpenbart positivt for miljøet (kortreist), vil bidra til økt norsk selvforsyning, og i tillegg trolig gi økt interesse og etterspørsel etter norske bakevarer med særpreg.

– I tillegg har norsk korn særegenheter som gir god smak, varierende partikkelstørrelse gjennom maleprosessen, samt god håndverksmessig baketeknikk, og dette er forhold som fremheves innenfor Nordic baking, sier Johansen.

Korn fra Værby gård

For et snaut år siden lanserte Hurum Mølle



SATSER NORSKT: Hurum Mølle har latt seg inspirere av trenden med Nordic baking og ønsker nå å tilby bakerbransjen 100 prosent norsk mel.

tre typer mel (siktet hvete, sammalt hvete og sammalt rug) basert på 100 prosent norsk korn dyrket på tradisjonell måte. Mølla har et samarbeid med gårdbruker Jakob Volent på Værby gård, som ligger like i nærheten. Volent er en ung gårdbruker som sammen med samboer Manuela Reiner dyrker rundt 1000 dekar korn og gress. De driver også med kjøttproduksjon av storfe og sau på gården. Deler av virksomheten drives økologisk.

I kornproduksjonen på Værby gård blir det kontinuerlig tatt i bruk ny kunnskap, erfaringer og teknologi for å oppnå best mulig kvalitet på kornet. Gården har et nært samarbeid med Norsk Landbruksrådgivning og andre viktige aktører innenfor

landbruket. Kvaliteten på fjorårets korn var meget god, og kornanalysene på årets korn tilsier at årets avling også vil gi et godt bakemel.

På Værby gård har de i høst sådd spesialkorn, som forhåpentligvis kan tilbys som speltmel fra mølla i neste år. I årene fremover er planen å høste erfaringer med ulike kornarter og sorter som Hurum mølle vil male og tilby markedet.

Produktutvikling og salg

– For å være trygge på at melet holder ønsket kvalitet, har vi det siste året hatt en god dialog og et tett samarbeid med Nofima. Der har vi gått på kurs, fått testet ut melet og begynt å jobbe med et program

for produktutvikling. Helt fra starten har vi også hatt samarbeid med flere som driver hjemmebakning, et gårdsbakeri og en annen baker, for å teste ut melets bakeegenskaper, sier prosjektleder Erik Harsem.

Salget av melet har det første året vært begrenset til den lokale kjøpmannen i Holmsbu, møllebutikken og en baker. Nå står mølla overfor en større satsing overfor bakerbransjen for å selge det 100 prosent norske melet fra Hurum.

– Det er vårt inntrykk at bakerbransjen er inne i en positiv utvikling og ser positivt på fremtidsutsiktene. Vi håper at flere vil satse på å bruke mer norsk mel i sine produkter, sier Harsem.